

**Київський національний торговельно-економічний університет
Факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу**

ІНФОРМАЦІЙНИЙ ПАКЕТ

Європейська кредитно-трансферна система (ЄКТС)

Галузь знань	18 «Виробництво та технології»
Спеціальність	181 «Харчові технології»
Спеціалізація	«Ресторанні технології»
Освітній ступінь	«бакалавр»

Київ 2018

ВСТУП

Європейська кредитна трансферно-накопичувальна система (ЄКТС) – це система трансферу і накопичення кредитів, що використовується в Європейському просторі вищої освіти з метою надання, визнання, підтвердження кваліфікацій та освітніх компонентів і сприяє академічній мобільності здобувачів вищої освіти.

Система ґрунтується на визначенні навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення очікуваних результатів навчання, та обліковується у кредитах ЄКТС.

Кредит ЄКТС – одиниця вимірювання обсягу навчального навантаження здобувача вищої освіти, необхідного для досягнення визначених (очікуваних) результатів навчання.

Обсяг одного кредиту ЄКТС становить 30 годин.

Навантаження одного навчального року за денною формою навчання становить, як правило, 60 кредитів ЄКТС.

Кредити присвоюються здобувачам вищої освіти після успішного вивчення дисципліни, проходження виробничої практики та атестації за умови позитивного оцінювання досягнутих результатів навчання. Трансферу та накопиченню кредитів сприяє використання ключових документів ЄКТС.

Ключовими документами ЄКТС є каталог дисципліни (інформаційний пакет), аплікаційна форма, угода про навчання, академічна довідка, додаток до диплома про вищу освіту європейського зразка.

Оцінювання результатів навчання студента відображається у спосіб, який є загальнозрозумілим і може легко сприйматися в різних навчальних закладах, для цього використовується таблиця відповідності оцінок за 100-бальною шкалою та оцінок за національною шкалою і шкалою ЄКТС.

**Таблиця відповідності шкали оцінювання ЄКТС
системі оцінювання КНТЕУ**

Оцінка за шкалою ЄКТС	Визначення	Оцінка за системою КНТЕУ
A	Відмінне виконання лише з незначною кількістю помилок	90–100
B	Вище середнього рівня з кількома помилками	82–89
C	Загалом правильна робота з певною кількістю значних помилок	75–81

D	Непогано, але зі значною кількістю недоліків	69–74
E	Виконання задовольняє мінімальні критерії	60–68
FX	Потрібно попрацювати перед тим, як перескласти	35–59
F	Необхідна серйозна подальша робота, обов'язковий повторний курс	1–34

1. Загальна інформація

1.1. Назва та адреса:

Київський національний торговельно-економічний університет

Адреса: вул. Кіото, 19, м. Київ, 02156

телефон (044) 513-33-48, (044) 531-47-41

факс (044) 544-39-74

Електронна пошта knteu@knteu.kiev.ua

Офіційний сайт <http://www.knteu.kiev.ua>

1.2. Опис закладу

Київський національний торговельно-економічний університет – один із найавторитетніших навчальних закладів України. Його історія бере початок з 1946 р. Указом Президента України у 2000 р. університету надано статус національного. У 2006 р. КНТЕУ приєднався до Великої Хартії університетів.

Університет займає лідируючі позиції в системі національної вищої освіти. У 2017 р. посів 5-те місце в Україні за кількістю поданих абітурієнтами заяв до закладів вищої освіти та 1-ше – серед економічних закладів вищої освіти країни.

КНТЕУ – це 6 навчальних інститутів, 11 коледжів і вищих комерційних училищ в 10 містах країни, розташованих у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі та Одесі.

У базовому закладі в м. Києві функціонують 6 факультетів:

міжнародної торгівлі та права;

економіки, менеджменту та психології;

фінансів та банківської справи;

обліку, аудиту та інформаційних систем;

ресторанно-готельного та туристичного бізнесу;

торгівлі та маркетингу.

В університеті навчається близько 40 тис. студентів за 19 спеціальностями, 45 бакалаврськими та 56 магістерськими програмами, 9 з яких англійською мовою викладання.

КНТЕУ здійснює підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації фахівців із зовнішньої і внутрішньої торгівлі, міжнародних економічних відносин, публічного управління та адміністрування, фінансової і банківської системи, фіскальної служби, страхової справи, підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, обліку і оподаткування, фінансового контролю та аудиту, менеджменту, маркетингу, журналістики, права, міжнародного права, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, логістики, психології, філології та ІТ-галузі: інженерії програмного забезпечення, комп'ютерних наук, системного аналізу та інших галузей економіки.

У навчальному закладі створено сучасну базу для науково-дослідної роботи, розроблено унікальну методику для підготовки наукових та науково-педагогічних кадрів: діє 15 освітньо-наукових програм підготовки докторів філософії, працюють 7 спеціалізованих вчених рад із захисту докторських дисертацій за 9 спеціальностями та кандидатських – за 12 спеціальностями.

Університет має потужний науково-педагогічний колектив, здатний успішно вирішувати поставлені завдання. Творчі наукові колективи університету плідно працюють над розв'язанням актуальних наукових проблем, результати досліджень публікуються в наукових журналах «Вісник КНТЕУ», «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право», міжнародному науковому журналі «Товари і ринки».

Частка викладачів з науковими ступенями доктора та кандидата наук становить 77 відсотків. Фахівці КНТЕУ беруть активну участь у розробці стратегічних напрямів забезпечення якості освіти, залучені до комісій, робочих груп МОН України, інших міністерств і відомств. В університеті викладають відомі фахівці та науковці, заслужені діячі науки, освіти, лауреати державних премій в галузі науки і техніки.

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, центр європейської освіти, лабораторія дистанційного навчання, де здійснюється підготовка та перепідготовка фахівців без відриву від основної професійної діяльності, центр підготовки до ЗНО, підготовче відділення для іноземців та осіб без громадянства, центр розвитку кар'єри, центр трансферу технологій, центр педагогічних та психологічних досліджень, вища школа педагогічної майстерності, центр укладання договорів, навчально-виробниче об'єднання, центр бізнес-тренінгу, науково-технічний центр сертифікації продукції, послуг та систем якості. На базі університету працює юридична клініка «Центр правового захисту», що надає безкоштовну правову допомогу. Інститут вищої кваліфікації (ІВК) забезпечує реалізацію концепції освіти протягом життя, підвищення кваліфікації, надає освітні послуги міжнародного рівня з підготовки висококваліфікованих фахівців, здатних працювати в економічних умовах

сьогодення й успішно конкурувати як на вітчизняному, так і на міжнародному ринках праці (програми MBA, другої вищої освіти, перепідготовки та підвищення кваліфікації).

В КНТЕУ функціонує система управління якістю, яка вперше серед закладів вищої освіти України сертифікована на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. Гармонійною її складовою є система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти.

В університеті розроблені внутрішні стандарти вищої освіти як сукупність вимог до змісту та результатів освітньої діяльності за кожним рівнем вищої освіти в межах кожної спеціальності та спеціалізації.

Вагомою перевагою КНТЕУ є матеріально-технічна база європейського рівня. Навчальні аудиторії оснащені сучасним демонстраційним обладнанням, телевізійними панелями, LED-екранами, лабораторії – дослідницьким обладнанням та устаткуванням. Загалом в університеті налічується 46 комп'ютерних кабінетів з сучасними інформаційними базами даних та програмним забезпеченням. Функціонує найбільший серед економічних освітніх закладів бібліотечний комплекс з електронним обслуговуванням читачів, виходом до міжнародних каталогів та фондів. Для студентства створено сприятливі соціально-побутові умови: функціонують гуртожитки, кафетерії та їдальні, медпункти, пральня та інші побутові пункти. Унікальний спортивний комплекс, до якого входять футбольне поле зі штучним покриттям, майданчики для спортивних ігор у баскетбол, волейбол, настільний теніс, боксерський ринг, інші та тренажерні зали. Студенти та співробітники мають змогу відпочивати на двох базах університету на узбережжі Чорного моря.

КНТЕУ укладено численні угоди про творчу науково-технічну співдружність та співпрацю у сфері підготовки спеціалістів за усіма спеціальностями, зокрема з Міністерством економічного розвитку і торгівлі України, Міністерством фінансів України, Міністерством закордонних справ України, Державною фіскальною службою України, Державною казначейською службою України, Антимонопольним комітетом України, Державною аудиторською службою України, Пенсійним фондом України, Рахунковою палатою України, Національним банком України, провідними комерційними банками, торговельними мережами, готелями, ресторанами, рекламними агентствами, логістично-розподільчими центрами та іншими численними організаціями і установами.

Встановлено та підтримуються творчі зв'язки з більш ніж 100 закладами вищої освіти, міжнародними центрами та установами з 30 країн світу. Здійснюється обмін викладачами, студентами, виконуються міжнародні проекти, проводиться підвищення кваліфікації,

перепідготовка спеціалістів та практика студентів в численних університетах зарубіжних країнах, на базі іноземних підприємств.

Київський національний торговельно-економічний університет – член престижних міжнародних організацій: Міжнародної асоціації університетів, Університетської агенції франкофонії, Міжнародного товариства товарознавців і технологів, Асоціації передових університетських вищих шкіл бізнесу, Міжнародної асоціації вищих і середніх спеціальних навчальних закладів торгівлі та споживчої кооперації, Всесвітньої асоціації рекреації та відпочинку, інші.

Серед випускників університету – відомі громадські діячі, керівники органів державної влади та управління, організацій і підприємств, дипломатичні працівники та науковці, бізнесмени.

1.3. Академічні органи:

Мазаракі Ректор, доктор економічних наук, професор, академік
Анатолій Національної академії педагогічних наук України,
Антонович заслужений діяч науки і техніки України, лауреат
Державної премії України в галузі науки і техніки

Притульська Перший проректор з науково-педагогічної роботи,
Наталія доктор технічних наук, професор
Володимирівна

Шаповал Проректор з науково-педагогічної роботи, кандидат
Світлана технічних наук, доцент
Леонідівна

Мельниченко Проректор з наукової роботи, доктор економічних
Світлана наук, професор
Володимирівна

Сай Проректор з науково-педагогічної роботи та
Валерій міжнародних зв'язків, кандидат економічних наук,
Миколайович доцент, дипломатичний радник I класу

Шаповал Проректор з адміністративно-господарської роботи
Леонід
Геннадійович

1.4. Академічний календар.

Початок навчальних занять – 1 вересня.

Завершення навчальних занять – 30 червня.

Освітній процес здійснюється за семестрами.

Тривалість семестрів, практичної підготовки, екзаменаційних сесій, атестацій, канікул визначається графіком освітнього процесу на кожен рік.

1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.

Шифр та найменування галузі знань	Освітній ступінь бакалавра		Освітній ступінь магістра	
	Спеціальність	Спеціалізація	Спеціальність	Спеціалізація
03 Гуманітарні науки	035 Філологія	Германські мови та літератури (переклад включно), перша - англійська	—	—
05 Соціальні та поведінкові науки	051 Економіка	Економічна кібернетика	051 Економіка	Економічна кібернетика
		Міжнародна економіка		Міжнародна економіка
		Економіка бізнесу		Економіка та безпека бізнесу
		Корпоративні фінанси		Фінансове управління
	Економіка галузевих ринків			
053 Психологія	Психологія	053 Психологія	Психологія	
06 Журналістика	061 Журналістика	Реклама і зв'язки з громадськістю	061 Журналістика	Реклама
07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	Облік і оподаткування	071 Облік і оподаткування	Облік, оподаткування та оцінювання в бізнесі
		Фінансовий контроль та аудит		Фінансовий аналіз та аудит

	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні фінанси	072 Фінанси, банківська справа та страхування	Державні фінанси
		Банківська справа		Банківська справа
		Управління державними фінансовими ресурсами		Фінансове посередництво
		Фінансове посередництво		Страхування
		Страхування		Фінансове брокерство
		Податкова справа		
	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньо- економічної діяльності	073 Менеджмент	Менеджмент зовнішньо- економічної діяльності
		Управління бізнесом		Управління бізнесом
		Торговельний менеджмент		Торговельний менеджмент
		Менеджмент персоналу		Менеджмент персоналу
		Готельний і ресторанний менеджмент		Готельний і ресторанний менеджмент
		Туристичний менеджмент		Туристичний та курортно- рекреаційний менеджмент
		Управління в сфері економічної конкуренції		Управління в сфері економічної конкуренції
	075 Маркетинг	Маркетинг	075 Маркетинг	Маркетинг
		Рекламний бізнес		Рекламний бізнес
				Бренд- менеджмент
	076	Оптова	076	Організація

	Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	і роздрібна торгівля	Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	оптової та роздрібно торгівлі
		Товарознавство і комерційна логістика		Товарознавство і комерційна логістика
		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі		Товарознавство та організація зовнішньої торгівлі
		Митна справа		Митна справа
		Управління безпечністю та якістю товарів		Управління безпечністю та якістю товарів
08 Право	081 Право	Комерційне право	081 Право	Комерційне право
		Фінансове право		Фінансове право
		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності		Правове забезпечення безпеки підприємницької діяльності
		Цивільне право і процес		Цивільне право і процес
12 Інформаційні технології	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення	121 Інженерія програмного забезпечення	Інженерія програмного забезпечення
	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки	122 Комп'ютерні науки	Комп'ютерні науки
	124 Системний аналіз	Системний аналіз	—	—
18 Виробництво	181 Харчові	Ресторанні технології	181 Харчові	Ресторанні технології

та технології	технології		технології	
241 Готельно-ресторанна справа	Готельно-ресторанна справа	241 Готельно-ресторанна справа	Готельна і ресторанна справа	Міжнародний готельний бізнес
242 Туризм	Туризм		242 Туризм	Міжнародний туристичний бізнес
28 Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування	281 Публічне управління та адміністрування	Публічне управління та адміністрування
29 Міжнародні відносини	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес	292 Міжнародні економічні відносини	Міжнародний бізнес
		Міжнародна торгівля		
		Міжнародний маркетинг		
	293 Міжнародне право	Міжнародне право	293 Міжнародне право	Міжнародне право

1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації.

Інформацію щодо умов прийому на навчання за освітніми ступенями «бакалавр» та «магістр» розміщено на сайті Київського національного торговельно-економічного університету

<https://knteu.kiev.ua/file/MTk=/494bacff23410c299c7d33c87daf31b3.pdf>

1.7. Механізм для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального).

Механізм для визначення кредитної мобільності та попереднього навчання здійснюються відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», [Положень «Про організацію освітнього процесу студентів»](#), [«Про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ»](#) та угод про навчання за умовами академічної мобільності.

Визначення кредитної мобільності здійснюється на основі таких документів:

– каталог курсу;

- угода про навчання;
- академічна довідка;
- сертифікат про навчальну практику.

За умовами кредитної мобільності студенту перезараховуються всі кредити, які він здобув поза місцем основного навчання, які є компонентами освітньої програми.

1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка).

Розподіл кредитів ЄКТС ґрунтується на офіційній тривалості циклу програми навчання та визначається навчальним планом.

КНТЕУ розподіляє кредити між навчальними дисциплінами самостійно. Кредити розподіляються на всі дисципліни, що вивчає студент, виробничу практику, виконання випускних кваліфікаційних проектів (робіт), атестацію. Кредити присвоюються після закінчення вивчення дисципліни за умови успішного складання підсумкового контролю, проходження виробничої практики та атестації.

1.9. Механізми академічного управління.

Механізми академічного управління в КНТЕУ визначені положеннями:

- Положенням про організацію освітнього процесу студентів;
- Положенням про дистанційне навчання у КНТЕУ;
- Положенням про порядок реалізації права на академічну мобільність у КНТЕУ;
- Положенням про індивідуальний навчальний план студента КНТЕУ;
- Положенням про самостійну роботу студентів і аспірантів КНТЕУ;
- Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у КНТЕУ;
- Положенням про проведення практики студентів у КНТЕУ;
- Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів;
- Положенням про апеляцію результатів підсумкового контролю знань студентів КНТЕУ;
- Положенням про випускний кваліфікаційний проект (роботу);
- Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ;
- Положенням про процедуру і підстави для видачі документів про вищу освіту державного зразка у КНТЕУ;
- Положення про систему рейтингового оцінювання діяльності студентів КНТЕУ;

– Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти КНТЕУ.

2. Ресурси та послуги

2.1. Студентський відділ кадрів

У відділі обліку студентів університету зберігаються особові справи, документи про освіту, трудові книжки студентів, які навчаються в університеті. Основними завданнями працівників відділу обліку студентів є:

- 1) своєчасне внесення поточних змін в особові справи;
 - 2) зберігання документів у належному стані;
 - 3) надання інформації за письмовими запитам будь-яких інстанцій;
 - 4) надання студентам інформації, роз'яснення щодо Кодексу законів про працю України;
 - 5) ведення військового обліку військовозобов'язаних та призовників;
 - 6) видача довідок форми ф.17 для райвійськкоматів;
- оформлення особових карток форми П-2.

2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання

На території студентського містечка є чотири студентських гуртожитки, розташовані за 5 хв ходи від головного навчального корпусу та за 15 хв від станцій метро «Лісова» та «Чернігівська». До центру міста (вул. Хрещатик) можна доїхати за 30 хв. Поблизу університету є лісопаркова зона та Парк Кіото. Ще один гуртожиток розташований за адресою вул. Лобачевського, 23.

У гуртожитках є кімнати з кухнями на кожному поверсі, санвузлом та централізованою пральнею.

Студенти з інших міст поселяються до гуртожитків за наявності вільних місць на підставі подання факультетів за наказом ректора. Між університетом і студентом укладається контракт на право проживання студента в гуртожитку, де встановлені права та обов'язки, а також відповідальність сторін за їх дотримання і виконання.

Адреси гуртожитків:

- № 1 – вул. Д. Мілютенка, 8, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-06, (044) 531-49-05;
- № 2 – вул. Д. Мілютенка, 6, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-48-91, 519-37-41, 513-11-82;
- № 3 – вул. М. Матеюка, 2, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-49-28, 513-13-32;
- № 4 – вул. М. Матеюка, 2-а, м. Київ, 02156;
тел. (044) 531-47-62, 531-47-99.

- № 6 - вул. Лобачевського, 23, м. Київ, 02090;
тел. (044) 574-15-46, 574-16-83

2.3. Харчування

В університеті працюють п'ять сучасних їдалень: у корпусах «Б», «Д», «Е», «Л» та «Н» (вул. Чигоріна, 57а). У кожній з них є можливість якісно та збалансовано харчуватися за помірними цінами.

Середня вартість сніданку у їдальні університету становить від 20 до 28 грн; обіду – від 31 до 44 грн; вечері – від 17 до 23 грн.

Щодня в усіх навчальних корпусах працюють численні кафе, де також можна придбати страви власного виробництва: основні страви (понад 100 видів), в тому числі для оздоровчого харчування, гарніри (понад 60 видів), холодні страви (понад 60 видів), холодні та гарячі напої, свіжі кондитерські вироби та десерти, вироблені у власному кондитерському цеху (понад 90 видів). У навчальних корпусах, гуртожитках працюють торговельні автомати з гарячими та холодними напоями, кондитерськими виробами.

2.4. Вартість проживання

Вартість проживання у гуртожитках КНТЕУ встановлюється у розмірі 40 відсотків від розміру мінімальної академічної стипендії.

2.5. Фінансова підтримка для студентів

Стипендіальне забезпечення студентів

Студентам денної форми навчання, які навчаються коштом державного бюджету, за результатами семестрового контролю на підставі рейтингу успішності призначається академічна стипендія.

Студентам першого року навчання на перший семестр академічна стипендія призначається відповідно до рейтингу за результатами конкурсних балів під час вступу до КНТЕУ.

За особливі успіхи у навчанні, участь у науковій та громадській роботі студентам університету можуть призначатися іменні академічні стипендії Президента України, Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, Київського міського голови тощо.

До того ж за успіхи у навчанні, участь у науковій, громадській та спортивній діяльності студенти можуть заохочуватися цінними подарунками та грошовими преміями.

Призначення і виплата стипендії студентам, які є іноземними громадянами та особами без громадянства, здійснюється відповідно до міжнародних договорів України та актів Кабінету Міністрів України. Студентам - іноземцям, які вступили до КНТЕУ на навчання відповідно до

міжнародних договорів, академічна стипендія призначається до першого семестрового контролю в мінімальному розмірі.

Студентам, які навчаються згідно з угодами, укладеними між КНТЕУ та фізичними або юридичними особами, стипендія може виплачуватися коштом цих осіб, якщо це передбачено умовами угоди.

Студентам пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, студентам з інвалідністю, студентам з малозабезпечених сімей, постраждалим від аварії на ЧАЕС, учасникам АТО та їхнім дітям, внутрішньо переміщеним особам), призначаються соціальні стипендії.

Розмір академічних та соціальних стипендій встановлюється відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України «Про розміри стипендій у державних та комунальних навчальних закладах, наукових установах» від 28 грудня 2016 р. № 1047.

Пільгова оплата за проживання у гуртожитках.

Студентам пільгових категорій, визначених законами України та постановами Кабінету Міністрів України (студентам з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, учасникам АТО, дітям учасників АТО, внутрішньо переміщеним особам), надаються пільги з оплати за проживання у гуртожитках.

Фінансове забезпечення студентів з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування.

Особи з числа дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського піклування, а також особи, які під час навчання у віці від 18 до 23 років залишилися без батьків, зараховуються на повне державне утримання та отримують компенсацію на харчування та інші виплати, передбачені чинним законодавством.

2.6. Медичні послуги

На території університету функціонують медичні пункти, де працюють дільничний терапевт, медична сестра та 2 фельдшери, які здійснюють прийом студентів, профілактичні щеплення, маніпуляційні процедури, санітарно-просвітницьку роботу.

Медичне обслуговування іноземних громадян, які тимчасово перебувають на території України, здійснюється у державних та комунальних закладах охорони здоров'я за власні кошти іноземця, у тому числі за договорами медичного страхування зі страховиками України.

2.7. Страхування

Медична допомога надається іноземцям або особам без громадянства відповідно до вимог, установлених законодавством України.

Надання медичної допомоги іноземним громадянам здійснюється відповідно до Порядку надання медичної допомоги іноземцям та особам без громадянства, які тимчасово перебувають на території України, затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 22 червня 2011 р. № 667 та ст. 44 Закону України «Про страхування».

Іноземці та особи без громадянства можуть звернутися по медичну допомогу, в тому числі екстрену, до будь-якого державного або комунального закладу охорони здоров'я.

Оплата вартості медичної допомоги, в тому числі екстреної, здійснюється іноземцем або особою без громадянства у разі відсутності в них договорів страхування та страховиком-резидентом за наявності в іноземця відповідного договору страхування.

У разі необхідності університет сприяє оформленню медичного полісу з надання медичної допомоги.

2.8. Умови для студентів з обмеженими та особливими потребами

В університеті створено сприятливі умови для навчання, комфортного перебування та проживання студентів з особливими потребами.

Забезпечено доступ студентів з особливими потребами, зокрема тих, які пересуваються на візках, до приміщень університету, гуртожитків:

- навчальний корпус А обладнаний пандусами, підйомною платформою та ліфтом для осіб з обмеженими фізичними можливостями;
- у навчальному корпусі Д, Е, Л, Конгрес-центрі (корпус В), гуртожитках № 2, 4 є пандуси для заїзду візків;
- у гуртожитках № 2, 4 спеціально обладнані кімнати для осіб з обмеженими фізичними можливостями (туалет та ванна обладнані спеціальними поручнями);
- сходові майданчики обладнані поручнями;
- в університеті кнопки виклику ліфта, світлові вимикачі розміщені на рівні доступу сидячої людини.

Студенти з особливими потребами регулярно отримують матеріальну допомогу. Для забезпечення їх соціальної адаптації надається психологічна підтримка практичних психологів.

Університет забезпечує надання соціальних пільг окремим категоріям студентів, які гарантовані державою.

2.9 Навчальне обладнання

Бібліотека КНТЕУ є науковим, інформаційно-навчальним, культурно-освітнім структурним підрозділом університету з універсальними фондами документів. Основна мета діяльності бібліотеки – активне сприяння розробці та впровадженню перспективних навчальних технологій, створення умов для ефективної наукової роботи та організації освітнього процесу. Ректорат університету сприяє заходам щодо розширення інформаційних ресурсів у бібліотеці, створення доступності та зручності у користуванні книжковим фондом. Фонди бібліотеки є універсальною базою для освітнього процесу і наукових досліджень у сфері економіки, торгівлі, фінансів, менеджменту і бізнесу тощо. Це один із основних інформаційних ресурсів бібліотеки КНТЕУ, який налічує більше 1,5млн примірників книг, періодичних видань, дисертацій та авторефератів, видань на електронних носіях. Щорічне поповнення фонду бібліотеки становить близько 10000 примірників. Придбання періодичних видань України та зарубіжних країн становить понад 100 найменувань.

Бібліотека має сучасну матеріально-технічну базу. Встановлено 90 комп'ютерів та 3 потужні сервери, створено необхідні умови для ефективного обслуговування користувачів, організації електронних каталогів, виставок. Працює вільний Wi-Fi доступ до освітніх ресурсів мережі Інтернет.

До послуг користувачів бібліотеки – 6 читальних залів, 7 абонементів, мультимедійна бібліотека, зал іноземної літератури, зал карткових та електронних каталогів, зал нових надходжень літератури, МБА, спеціальні сектори – сектор методичних видань КНТЕУ, зал дисертацій та авторефератів.

Усі процеси роботи у бібліотеці автоматизовані: комплектування фонду літератури, наукова обробка, видача користувачам, пошук наявності документів в електронних каталогах тощо (АБІС «УФД/Бібліотека»). Для запису та користування бібліотекою впроваджено цифровий підпис (PIN-CODE) в електронний формуляр користувача.

Мультимедійна бібліотека надає інформаційні послуги з усіх напрямів навчальної та наукової роботи університету та сприяє використанню інтернет-ресурсів як освітнього потенціалу. До послуг користувачів представлено фонд мультимедійних матеріалів навчально-пізнавального значення на різних носіях (CD та DVD-дисках, відеокасетах тощо). Формується повнотекстова база даних електронних навчальних посібників і програм, методичних вказівок та праць викладачів КНТЕУ. Також у мультимедійній бібліотеці відкрито вільний доступ до web-сайтів вітчизняних та зарубіжних бібліотек, електронних інформаційних ресурсів України та зарубіжних країн і міжнародних проектів. Мультимедійна

бібліотека обладнана сучасними комп'ютерами, що під'єднані до мережі Інтернет.

Мультимедійна бібліотека надає можливість переглянути документи в електронному повнотекстовому вигляді та скопіювати (у разі потреби). Також містить базу даних електронних навчальних посібників, навчальних програм та інших джерел інформації. Обладнана 20 комп'ютерами, пристроями для зчитування CD- та DVD-ROM, а також містить базу даних електронних навчальних посібників, навчальних програм та інших джерел інформації.

Мультимедійна бібліотека, крім повнотекстових баз даних з Internet, укомплектована фондом документів на електронних носіях. Мережні локальні ресурси (навчально-методичні видання) становлять 4695 примірників, на змінних носіях – 3451. Мультимедійною бібліотекою щомісяця здійснюється електронне інформування структурних підрозділів КНТЕУ щодо нових надходжень та тестових баз даних. Бібліотека університету має такі бази даних:

- АБІС «УФД/Бібліотека».
- Реферативна база даних SCOPUS.
- Повнотекстова база інформаційного ресурсу компанії «EBSCO PUBLISHING».
- База даних економіки та права (Polpred.com).
- Нормативні акти України – база законодавчих та нормативних актів України.
- Відкриті архіви України (oai.org.ua).
- «Товарний монітор» – тижневик огляду ринків (видавництва «Держзовнішінформ»).
- Країни світу (Українське національне інформгентство «Укрінформ»).
- Комплекти навчально-методичного забезпечення КНТЕУ.
- Видання КНТЕУ(архів).
- Фонд аудіо- відео- фотоматеріалів КНТЕУ.

Сайт бібліотеки КНТЕУ (www.lib.knteu.kiev.ua) представляє повну інформацію про бібліотеку, її фонди та послуги, електронний каталог та інші електронні ресурси (наукометричні, бібліографічні, повнотекстові бази даних), розроблений з урахуванням потреб користувачів. Читачеві доступні також інструкції з пошуку, рекламна та пізнавальна інформація для користувачів, віртуальні книжкові виставки, 3D-екскурсії, звіти про заходи, що проходять в бібліотеці. Для створення нового веб-сайту бібліотеки КНТЕУ було враховано такі фактори: дизайн, структуру, конвент, навігацію, способи подання матеріалу. Пошук документів, складання списків документів та надсилання їх на власну електронну

адресу можна здійснювати з *мобільних пристроїв* (смартфонів та планшетів з операційною системою Android) за допомогою мобільного додатка з використанням QR-коду.

Формування інформаційної культури користувачів бібліотеки (науковців, викладачів, аспірантів, студентів та ін.) – важлива частина роботи бібліотеки. Діяльність бібліотеки спрямована на інформаційне забезпечення користувачів, яке полягає у загальнодоступності та оперативності отримання інформації. Для студентів перших курсів організовуються заняття з основ бібліотечно-бібліографічних знань у вигляді лекцій, практичної роботи та екскурсій по бібліотеці. Велика увага приділяється вмінню здійснювати пошук документів в електронному каталозі бібліотеки.

Впровадження нових технологій дає змогу бібліотеці значно розширити інформаційне забезпечення користувачів, що впливає на якість освітнього процесу. Співпраця зі структурними підрозділами КНТЕУ (факультети, кафедри, наукові та службові відділи) з метою поліпшення використання бібліотечних фондів та інформаційних ресурсів, багатоаспектний книжковий фонд, комп'ютерна мережа бібліотеки, довідково-інформаційний апарат, бібліотечні інновації, впровадження прогресивних технологій, досвідчені професійні кадри, вдосконалення організації і нормування праці, сучасні дизайн, технічне обладнання та максимальна автоматизація виробничих процесів бібліотеки сприяють успішній роботі та якісному обслуговуванню користувачів.

Умови користування послугами бібліотеки:

- абонемент наукової літератури:
науково-педагогічний склад, науковці – один навчальний рік,
студенти – один місяць;
- абонемент навчальної літератури:
науково-педагогічний склад, науковці – один навчальний рік,
студенти – семестр;
- абонемент відділу іноземної літератури: усі читачі – один місяць
(з можливістю продовження терміну користування);
- абонемент художньої літератури: усі читачі – 21 день.

Режим роботи бібліотеки: понеділок – п'ятниця 09:00 – 17:45.

2.10. Організація мобільності студентів за освітніми програмами

Згідно з програмами міжнародного співробітництва кращі студенти Київського національного торговельно-економічного університету зі знанням іноземних мов та з урахуванням позиції в рейтингу КНТЕУ мають можливість здобувати освіту за кордоном відповідно до умов, викладених у таблиці (додаток).

Програми навчання центру європейської освіти КНТЕУ

<i>Заклад вищої освіти-партнер, країна</i>	<i>Освітній ступінь</i>	<i>Спеціальність</i>	<i>Термін навчання</i>	<i>Форма навчання</i>	<i>Мова програми</i>	<i>Вимоги</i>
<p align="center">Університет Клермон-Овернь <i>(Université Clermont-Auvergne)</i> Університетська школа менеджменту Клермон-Ферран, Франція</p>	Бакалавр (Licence)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент • Бухгалтерський облік та фінанси • Міжнародний бізнес 	1 рік	Очна	Англійська, французька	- Знання французької, англійської мови – рівень B2; - щонайменше 2–3 роки навчання в КНТЕУ
	Магістр (Master)	<ul style="list-style-type: none"> • Операційний менеджмент • Менеджмент малих і середніх підприємств 	2 роки			- Знання французької, англійської мови – рівень B2/C1; - диплом бакалавра
<p align="center">Вища паризька школа комерції <i>(ESCP Europe)</i> Париж, Франція</p>	Магістр (Master)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент 	2 роки	Очна	Англійська, французька	- Знання мови – рівень B2; - диплом бакалавра
<p align="center">Університет Парі Ест Кретей <i>(Université Paris-Est)</i></p>	Бакалавр (Licence)	<ul style="list-style-type: none"> • Управління підприємствами; • Бухгалтерський 	1 рік	Очна	Французька	- Знання французької мови – рівень

Creteil) Школа менеджменту імені Густава Ейфеля Париж, Франція		облік, контроль, аудит				В1/В2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ	
		<ul style="list-style-type: none"> Міжнародний менеджмент 			Англійська	- Знання англійської мови – рівень В2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ	
	Магістр (Master)	<ul style="list-style-type: none"> Міжнародний магістр з бізнес-менеджменту 					- Знання англійської мови – рівень В2/С1; - диплом бакалавра
		<ul style="list-style-type: none"> Менеджмент організацій Маркетинг Фінанси Бухгалтерський облік, контроль, аудит 	1–2 роки			Французька	- Знання французької мови – рівень В2/С; - диплом бакалавра.
Бізнес-школа	Магістр	<ul style="list-style-type: none"> Менеджмент 	1,5 року	Очна	Французька,	- Знання мови –	

<p>"Ауденсія" (<i>Audencia Business School</i>) Нант, Франція</p>	(Master)	<ul style="list-style-type: none"> • Медіа та комунікації 			англійська	рівень B2; - диплом бакалавра
<p>Університет Гренобль Альпи (<i>Université Grenoble Alpes</i>) Економічний факультет Гренобль, Франція</p>	Бакалавр (Licence)	<ul style="list-style-type: none"> • Економіка і управління 	1 рік	Дистанційна	Французька , англійська	- Знання французької, англійської мови – рівень B1-B2; - щонайменше 3 роки навчання в КНТЕУ
	Магістр (Master)	<ul style="list-style-type: none"> • Менеджмент • Фінанси • Маркетинг 	2 роки	Очна	Французька	- Знання французької на рівні B2-C1; - диплом бакалавра
<p>Університет Центрального Ланкаширу (<i>University of Central Lancashire</i>) Престон, Велика Британія</p>	<i>Школа мов, літератури та міжнародних досліджень</i>		Липень – серпень	Очна	Англійська	- Знання англійської мови – мінімальний рівень B1
	Літня школа з вивчення англійської мови (тематичні тижні на вибір)					

2.11. Обов'язкові та вибіркові «вікна мобільності»

«Вікно мобільності» (ВМ) – це період, передбачений для міжнародної мобільності студентів. Обов'язкові ВМ обмежені термінами початку та закінчення семестру (за семестрової мобільності) або навчального року при річній або кількарічній (магістеріум) мобільності. Вибіркові ВМ мають місце при транскордонному (дистанційному) навчанні, коли періоди такого навчання визначаються закордонним партнером залежно від різних факторів.

2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього)

Всі зазначені у п. 2.10 програми реалізуються на основі подвійного дипломування, тобто шляхом паралельного або послідовного навчання у КНТЕУ та у закордонному закладі вищої освіти-партнері.

2.13 Члени консорціуму/партнерства та їх ролі

Укладено договори про співробітництво між КНТЕУ та закладами вищої освіти, в рамках яких здійснюється партнерський обмін та навчання студентів.

Франція	Університет Клермон-Овернь (м. Клермон-Ферран)
	Бізнес-школа «Ауденсія» (м. Нант)
	Університет Гренобль Альпи (м. Гренобль)
	Університет Парі Ест Кретей (м. Париж)
	Вища паризька школа комерції (ESCP) (м. Париж)
Велика Британія	Університет Центрального Ланкаширу (м. Престон)
Польща	Краківський економічний університет (м. Краків)
	Познанський університет економіки і бізнесу (м. Познань)
	Вроцлавський економічний університет (м. Вроцлав)
Німеччина	Університет Хоенхайм (м. Штутгарт)
	Бременський університет (м. Бремен)
	Вюрцбурзький університет прикладних наук (м. Вюрцбург)

Міжнародні програми і проекти в рамках Еразмус+

Перелік навчальних закладів
Краківський економічний університет (Польща, м. Краків)
Щецинський університет (Польща, м. Щецин)
Бізнес-школа «Ауденсія» (Франція, м. Нант)
Університет Гренобль Альпи (Франція, м. Гренобль)

Університет Парі Ест Кретей (Франція, м. Париж)
Університет Центрального Ланкаширу (Велика Британія, м. Престон)
Університет Хоенхайм (Німеччина, м. Штутгарт)
Пірейський університет прикладних наук (Греція, м. Пірей)
Університет ім. Климента Охридського (Болгарія, м. Софія)

2.14. Мовні курси.

Центр європейської освіти КНТЕУ здійснює підготовку з англійської та французької мови за програмою інтенсивного навчання, яка створює умови для досягнення рівнів володіння іноземною мовою від А1 до В2 відповідно до Рекомендацій Комітету з питань освіти при Раді Європи щодо навчання іноземним мовам.

Заняття на курсах іноземних мов проводять висококваліфіковані викладачі з практичним досвідом викладання. Навчання здійснюється за модульною системою. Тематика модулів розробляється з урахуванням потреб студентів, відповідно до яких викладачі спеціально підбирають теми для спілкування, навчальні матеріали, обирають тип завдань та види діяльності.

Контингент слухачів формується на початку навчального року. Записатися на програми вивчення іноземної мови можуть студенти та випускники усіх факультетів, а також викладачі та співробітники КНТЕУ. Вартість навчання залежить від рівня навчальної програми та кількості навчальних годин.

Випускники центру європейської освіти, які оволоділи іноземною мовою рівнів В1-В2, мають можливість скласти екзамен на отримання міжнародних мовних сертифікатів (DELF-DALF, IELTS, ESOL) і взяти участь у різних формах міжнародної академічної мобільності в рамках угод про співробітництво з європейськими закладами вищої освіти – партнерами КНТЕУ.

За додатковою інформацією та для запису на курси іноземних мов звертатись до Центр європейської освіти – навчальний корпус «Д», кімната 229, тел. (044) 531-48-36.

2.15. Можливості для проходження практики

Для забезпечення практичної підготовки студентів та їх успішного працевлаштування КНТЕУ встановлює різні форми співробітництва з організаціями, а саме з багатьма профільними державними установами, фінансовими структурами, установами банківської сфери, судовими інституціями, підприємствами сфери торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу, страхового бізнесу на підставі укладених договорів про підготовку спеціалістів, угод про співпрацю, двосторонніх договорів співдружності, договорів про проходження практики студентів, що

створюють умови для реалізації програм практики та забезпечують виконання у повному обсязі вимог, передбачених Положенням про проведення практики студентів, Порядком організації практики студентів за кордоном та Порядком стажування на підприємствах, в установах та організаціях студентів Київського національного торговельно-економічного університету, які здобули освіту за освітніми ступенями «бакалавр», «молодший бакалавр».

У 2017 р. було укладено 68 договорів і угод про співробітництво та 50 меморандумів, згідно з якими органи державної влади, підприємства, установи, громадські та бізнес-організації стали офіційними партнерами освітніх програм. Така кількість партнерів значно розширила можливості для проходження практики студентів, які здобувають освітні ступені «бакалавр»/«магістр» за різними освітніми програмами. За індивідуальними договорами пройшли практику понад 4000 студентів.

2.16 Навчання на робочому місці.

Київський національний торговельно-економічний університет сприяє забезпеченню можливостей навчання студентів на робочому місці, підтримуючи навчальні проекти, які містять програми для розвитку ділової грамотності, трудових навичок, професійних компетентностей, спрямованих на підвищення фаховості випускників.

Як приклад: авторський майстер-клас кондитерської майстерності від Марії Шрамко – «Sugar flowers, на якому студенти ознайомились з техніками виготовлення цукрових квітів;

- майстер-клас «Сироваріння» від майстра-сировара Ірини Новикової;

- польове дослідження (field research) теорії організації підприємств торгівлі здійснене студентами університету, дослідницьке завдання сприяло ознайомленню з теорією організації таких підприємств торгівлі та мереж, як: ТОВ «Рітейл тренд», ТОВ «Новус Україна), «ТОВ «Ашан Україна Гіпермаркет», ТОВ «ФОЗЗІ-ФУД», ТОВ «Метро кеш енд кері Україна», мережа магазинів «EVA», «PROSTOR», «Watsons» та «BROCARD»;

- професійний тренінг з дисципліни «Готельна справа» в мережах готелів «Reikartz Hotel Group», «Hilton.»;

- майстер-клас EVO MeetUp «Хочу свій інтернет-магазин»: з чого почати створення власного онлайн-бізнесу;

- інтенсив на тему: «Все про податки» від старшого консультанта податкового відділу PwC Ukraine Ольги Ануфрієвої, багато інших.

2.17. Умови для занять спортом і відпочинку

Важливим напрямом організаційно-виховної роботи в університеті є участь студентів у традиційних заходах: День університету, День знань та посвята першокурсників у студенти, Міжнародний день студента, Дебют першокурсника, Міс і Містер КНТЕУ, Дні факультетів, Дні донора, День туризму, Консумерський фестиваль «Час діяти!», студентський фестиваль «Барбекю», чемпіонат з інтелектуальних ігор «Брейн-ринг» та «Своя гра», фестиваль команд Ліги КВН КНТЕУ за Кубок Ректора тощо.

В університеті функціонує культурно-мистецький центр, в якому діють творчі аматорські колективи: народний студентський камерний академічний хор, студія сучасного танцю «Light», студія вокалу та сучасної музики, фольклорно-інструментальний ансамбль «At libitum».

Створено всі умови для занять фізкультурою та спортом: сучасний стадіон зі штучним покриттям, спортивний майданчик, дві сучасні ігрові зали, тренажерний зал, зал боксу та боротьби, зали для фітнесу. Працюють спортивні секції з футболу (чоловічого та жіночого), волейболу (чоловічого та жіночого), баскетболу, бадмінтону, загальної фізичної підготовки, легкої атлетики, настільного тенісу, атлетичної гімнастики, аеробіки, фітнесу, боді-фітнесу, дзюдо-самбо, боксу, фізичної реабілітації.

2.18. Студентські організації

Громадське життя в Київському національному торговельно-економічному університеті насичене, багатогранне та різноманітне. В університеті на громадських засадах діють:

- рада студентського самоврядування університету, 6 рад студентського самоврядування на факультетах і 5 рад студентського самоврядування в гуртожитках;

- наукове товариство студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених;

- студентські клуби – «Еко Клуб», «Правничий», «Підприємець», «Менеджер», «Кібернетик», «Рекламист», «Лука Пачоллі», «Аудиторська студентська спілка», «Хіміки КНТЕУ», «Клуб кулінарів», психологічний клуб «Мудрість поколінь», туристичний клуб «Еверест», спортивні клуби з футболу, баскетболу, волейболу, боротьби тощо, спілка консумеристів «ОСА», юридична клініка «Центр правового захисту», бізнес-інкубатор; студенти беруть участь у Всеукраїнському русі «Молодь за права споживачів».

Інформація щодо навчання студентів, дозвілля, занять спортом розміщується в газеті «Університет і час», студентському журналі «Кіото, 19», онлайн журналі «Vivat Academia» Наукового товариства

студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених на сайті КНТЕУ (<http://www.knteu.kiev.ua>), офіційних сторінках КНТЕУ в соціальних мережах «Facebook» (<https://www.facebook.com/knteuofficial/>), «Instagram» (https://www.instagram.com/knute_news/), «YouTube» (<https://www.youtube.com/user/kyotostreet>) та у програмах студентського телебачення «КНТЕУ-TV».

3. Освітня програма.

Керівник проектної групи (гарант освітньої програми) – Гніцевич В.А., докт. техн. наук, проф.

1 – Загальна інформація	
Повна назва ЗВО та структурного підрозділу	Київський національний торговельно-економічний університет, факультет ресторанно-готельного та туристичного бізнесу, кафедра технології і організації ресторанного господарства
Ступінь вищої освіти та назва кваліфікації мовою оригіналу	Ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології»
Офіційна назва освітньої програми	«Ресторанні технології»
Тип диплому та обсяг освітньої програми	Диплом бакалавра, одиничний, 240 кредитів ЄКТС, термін навчання 3 роки 10 місяців
Наявність акредитації	Міністерство освіти і науки України, країна – Україна період акредитації 2016-2024
Цикл/рівень	НРК України – 7 рівень, FQ-EHEA – перший цикл, EQF-LLL – 6 рівень
Передумови	<p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра приймаються особи з повною загальною середньою освітою за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань і вмінь вступників з урахуванням середнього бала документа про повну загальну середню освіту та балів за особливі успіхи</p> <p>На навчання для здобуття ступеня бакалавра Київський національний торговельно-економічний університет приймає на перший курс (зі скороченим терміном навчання) або на другий курс (з нормативним терміном навчання на вакантні місця) осіб, які здобули освітній ступінь молодшого бакалавра, за умови вступу на споріднені спеціальності, які визначаються відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 20 червня 2007 року № 839 "Про затвердження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців у вищих навчальних закладах за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста".</p> <p>Особа може вступати до Київського національного торговельно- економічного університету для здобуття ступеня бакалавра на основі освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, здобутого за іншою спеціальністю, за умови успішного проходження додаткового вступного випробування (з української мови), згідно затвердженій програми, з урахуванням середнього бала згідно з додатком до диплома молодшого спеціаліста.</p>
Мова(и) викладання	Українська
Термін дії освітньої програми	До 01 липня 2024 року
Інтернет-адреса	https://knteu.kiev.ua

постійного розміщення опису освітньої програми	
2 – Мета освітньої програми	
Підготовка соціально мобільних, конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців для організації сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями.	
3 - Характеристика освітньої програми	
Предметна область (галузь знань, спеціальність, спеціалізація (за наявності))	Галузь знань 18 «Виробництво і технології» Спеціальність 181 «Харчові технології» Спеціалізація «Ресторанні технології» Обсяг обов'язкових компонент ОПП складає 74,3%. Обсяг циклу загальної підготовки становить 27,5% та циклу професійної підготовки 72,5% від загального обсягу ОПП
Орієнтація освітньої програми	Академічна, освітньо-професійна, прикладна
Основний фокус освітньої програми та спеціалізації	Спеціальна освіта в галузі виробництва харчових продуктів, а саме набуття теоретичних знань, оволодіння методиками та технологіями, застосування яких спрямовано на вирішення професійних завдань в діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу; створення мотиваційних умов конкурсного відбору найбільш талановитої молоді з вищою професійною освітою для подальшого розвитку свого потенціалу у рамках магістерських програм Ключові слова: виробництво, харчові продукти, харчові технології, ресторанный сервіс
Особливості програми	Проходження практики та стажування в Україні та за кордоном з отриманням сертифікатів. Інтерактивні віізнні практичні заняття. Залучення відомих практичних працівників ресторанного бізнесу до навчального процесу.
4 – Придатність випускників до працевлаштування та подальшого навчання	
Придатність до працевлаштування	Керівники виробничих підрозділів у закладах ресторанного господарства, готелях та інших місцях розміщення (завідувач закладу ресторанного господарства, завідувач виробництва, начальник їдальні, начальник виробництва, головний кулінар, головний технолог) Керівники закладів ресторанного господарства без апарату управління (керуючий рестораном, кафе, їдальнею і т. ін.; начальник ділянки ресторану, кафе, їдальні і т. ін.; ресторатор) Професіонали в галузі готельної та ресторанної справи (інженер-технолог, фахівець із ресторанної справи) Фахівці з харчових технологій Фахівець із спеціалізованого обслуговування
Подальше навчання	Продовження навчання за освітнім ступенем «Магістр»
5 – Викладання та оцінювання	
Викладання та навчання	Індивідуалізоване навчання, самонавчання, проблемно-орієнтоване навчання, метод критичного мислення, навчання через лабораторну практику.

Оцінювання	Письмові экзамени, усні презентації, тестування, усне опитування, модульний контроль, виконання контрольних робіт, індивідуальних завдань, кваліфікаційний екзамен
6 – Програмні компетентності	
Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати спеціалізовані задачі різного рівня складності у процесі навчання, із застосуванням базових теоретичних знань, розвинутої системи логічного мислення, комплексу теорій та методів фундаментальних і прикладних наук та розв'язувати практичні проблеми організаційного, технічного і технологічного характеру у виробничих умовах підприємств ресторанного бізнесу.
Загальні компетентності (ЗК)	<p>ЗК 1. Здатність до абстрактного мислення, формування світогляду щодо розвитку людського буття, суспільства</p> <p>ЗК 2. Здатність до ініціативності, відповідальності та навичок до безпечної діяльності відповідно до галузевих норм і правил</p> <p>ЗК 3. Здатність працювати з інформацією у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах</p> <p>ЗК 4. Уміння працювати автономно, у колективі з забезпеченням необхідного рівня індивідуального та колективного рівня безпеки у надзвичайних ситуаціях</p> <p>ЗК 5. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово</p> <p>ЗК 6. Здатність спілкуватися іноземною мовою</p> <p>ЗК 7. Здатність виконувати професійну діяльність у відповідності до стандартів якості</p> <p>ЗК 8. Креативність, здатність до системного мислення.</p>
Фахові компетентності спеціальності (ФК)	<p>ФК 1. Здатність застосовувати базові знання фундаментальних наук для розуміння суті технологічних процесів, що відбуваються під час виробництва харчових продуктів.</p> <p>ФК 2. Здатність до організації та проведення технологічного процесу виробництва якісних і безпечних харчових продуктів.</p> <p>ФК 3. Здатність оцінювати чинники впливу на перебіг технологічних процесів та використовувати технічне, інформаційне і програмне забезпечення для управління технологічними процесами.</p> <p>ФК 4. Здатність розуміти принципи роботи технологічного обладнання, володіти прогресивними методами його підбору та експлуатації, складати апаратно-технологічні схеми.</p> <p>ФК 5. Здатність використовувати фундаментальні, професійно-профільовані знання і практичні навички для розроблення нових та удосконалення існуючих ресторанних технологій.</p> <p>ФК 6. Здатність застосовувати інформаційно-комунікаційні технології, професійні та базові знання в галузі економіки і логістики для вирішення прикладних задач, проводити технологічні, технічні та економічні розрахунки.</p> <p>ФК 7. Здатність проектувати та діагностувати технологічний процес виробництва продукції і складати необхідну нормативну документацію</p> <p>ФК 8. Здатність розробляти пропозиції щодо впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів</p> <p>ФК 9. Здатність використовувати чинну законодавчу базу,</p>

	<p>довідкові матеріали та професійно-профільовані знання для розроблення нормативної документації.</p> <p>ФК 10. Здатність самостійно вчитися, використовуючи здобуті фундаментальні та професійні знання і навички.</p> <p>ФК 11. Здатність розробляти та впроваджувати ефективні методи організації праці відповідно до вимог безпеки життєдіяльності та охорони праці, забезпечувати екологічну чистоту роботи підприємства.</p> <p>ФК 12. Здатність визначати та розв'язувати широке коло проблем і задач ресторанних технологій завдяки розумінню їхніх основ та проведення теоретичних і експериментальних досліджень.</p> <p>ФК 13. Здатність до ділових комунікацій з фахівцями в галузі харчових технологій, уміння вести дискусію на професійну тематику українською та іноземною мовами.</p> <p>ФК 14. Здатність підвищувати ефективність виробництва та ресурсозбереження, розроблювати і впроваджувати сучасні системи менеджменту.</p> <p>ФК 15. Здатність аналізувати стан галузі, сучасні досягнення науки і техніки, проводити соціально-орієнтовану політику в галузі харчових виробництв.</p>
7 - Програмні результати навчання	
	<p>ПРН 1. Демонструвати знання фундаментальних і загальноінженерних дисциплін на рівні, необхідному для розуміння технологічних процесів та закономірностей фізико-хімічних, біохімічних і мікробіологічних перетворень компонентів продовольчої сировини та харчових продуктів під час їх перероблення і зберігання</p> <p>ПРН 2. Пояснювати біохімічні, хімічні, фізичні та біологічні чинники, які лежать в основі метаболізму складових харчових продуктів, а також роль нутрієнтів для здоров'я людини.</p> <p>ПРН 3. Оцінювати, контролювати та управляти технологічними процесами виробництва кулінарної продукції та організації її виробництва і реалізації у закладах ресторанного господарства, в тому числі за допомогою технічних засобів і систем керування.</p> <p>ПРН 4. Аналізувати та систематизувати інформацію щодо шляхів удосконалення існуючих і розроблення нових технологій харчових продуктів, корегувати і розробляти та/або впроваджувати новітні технології продукції закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 5. Розуміти сутність методів контролю якості і безпечності, використовувати їх для аналізу якості сировини, напівфабрикатів і готових харчових продуктів на відповідність вимогам чинних нормативних документів.</p> <p>ПРН 6. Застосовувати програми управління якістю та безпечністю харчових продуктів, впроваджувати сучасні системи менеджменту</p> <p>ПРН 7. Знати класифікацію, принципи побудови і функціонування технологічного обладнання закладів ресторанного господарства. Вибирати та застосовувати для реконструкції, технічного переоснащення або будівництва</p>

	<p>підприємств сучасне обладнання, інформаційно-комунікаційні технології, вмінні обґрунтовувати дизайнерські рішення будівель та приміщень.</p> <p>ПРН 8. Визначати показники ефективності виробництва та реалізовувати заходи для її підвищення шляхом раціонального використання і скорочення витрат людської праці, енергетичних та сировинних ресурсів для забезпечення конкурентоспроможності виготовленої продукції.</p> <p>ПРН 9. Аналізувати стан і динаміку попиту та пропозицій на продукцію підприємств ресторанного господарства, планувати обсяги її виробництва (реалізації) та асортимент.</p> <p>ПРН 10. Знаходити рішення щодо формування нових конкурентних переваг підприємств, передбачати можливі ризики, оцінювати їхній рівень під час діяльності закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 11. Забезпечувати дотримання техніки безпеки, охорони праці, проводити виробничі інструктажі з працівниками.</p> <p>ПРН 12. Знання управлінсько-правової та організаційно-економічної систем забезпечення функціонування закладів ресторанного господарства, в тому числі у готельних та курортних комплексах; принципів формування системи адміністративного менеджменту.</p> <p>ПРН 13. Уміння аналізувати ціноутворюючі фактори; уміння аналізувати та планувати обсяг виробництва; корегувати обсяги надання послуг (виробництва продукції), сезонні ціни на продукцію і /або послуги;</p> <p>ПРН 14. Уміння аналізувати організаційно-технічний рівень виробництва на основі атестації робочих місць; уміння обґрунтовувати можливості економії ресурсів; уміння визначати потребу в матеріальних, трудових і фінансових ресурсах, необхідних для поточної діяльності закладів ресторанного господарства, використовуючи нормативно-технічну документацію.</p> <p>ПРН 15. Уміння проводити маркетингові дослідження; визначати ринкові можливості розвитку закладів ресторанного господарства; уміння підготовлювати матеріали до розроблення маркетингового плану закладів ресторанного господарства.</p> <p>ПРН 16. Демонструвати здатність до ділових комунікацій у професійній сфері, уміння вести дискусію, укладати ділову документацію українською та іноземною мовами.</p>
8 – Ресурсне забезпечення реалізації програми	
Кадрове забезпечення	Понад 85 % професорсько-викладацького складу, задіяного до викладання циклу дисциплін професійної підготовки, повинні мати відповідні наукові ступені до дисциплін, які викладають
Матеріально-технічне забезпечення	Використання сучасного обладнання спеціалізованих лабораторій університету, а також провідних закладів ресторанного господарства.
Інформаційне та навчально-методичне забезпечення	Використання віртуального навчального середовища Київського національного торговельно-економічного університету та авторських розробок професорсько-викладацького складу

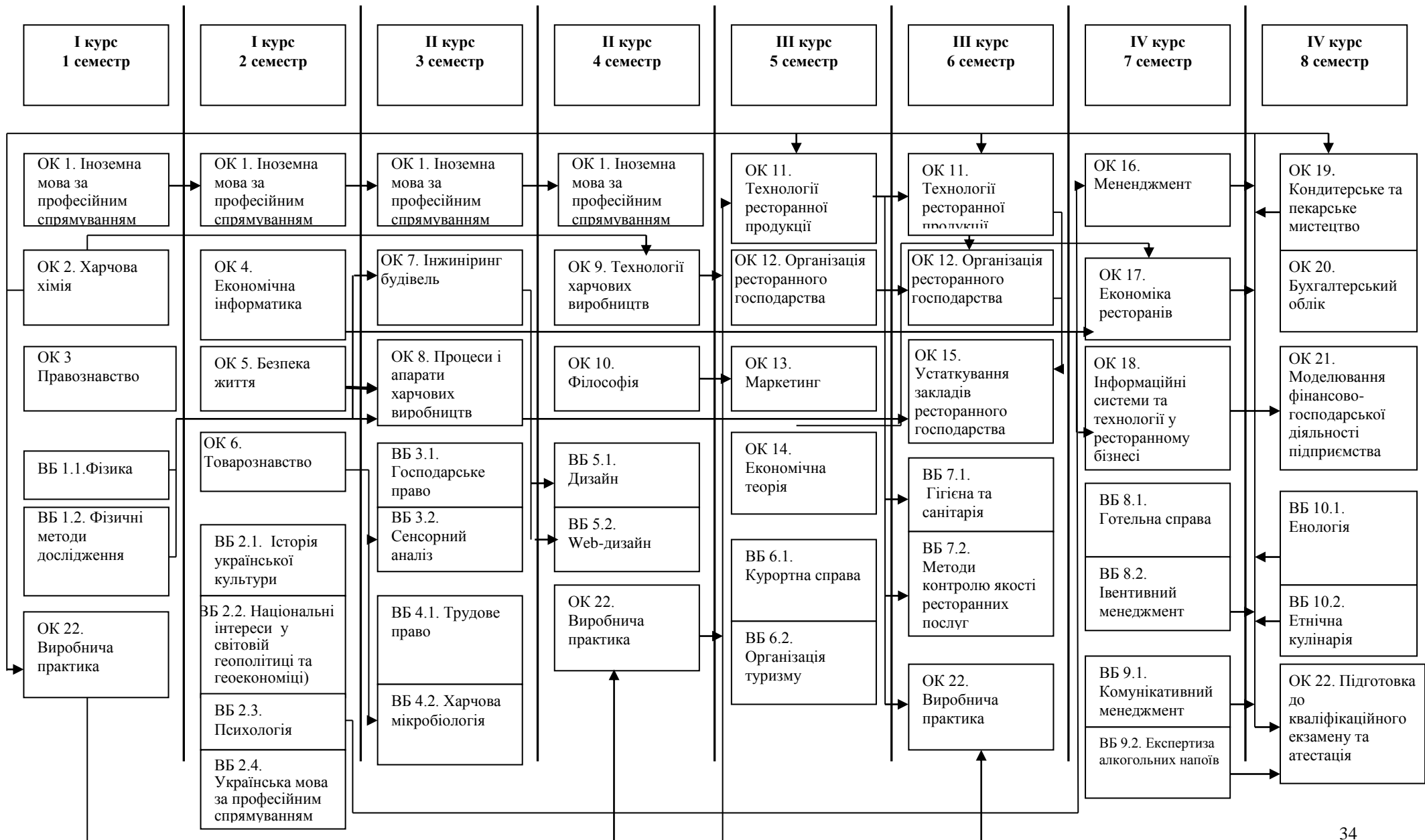
9 – Академічна мобільність	
Національна кредитна мобільність	На основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та університетами України
Міжнародна кредитна мобільність	У рамках програми ЄС Еразмус+ на основі двосторонніх договорів між КНТЕУ та навчальними закладами країн-партнерів
Навчання іноземних здобувачів вищої освіти	Можливе, після вивчення курсу української мови

Перелік компонент освітньої програми та їх логічна послідовність
Перелік компонент ОП

Код н/д	Компоненти освітньої програми (навчальні дисципліни, курсові проекти (роботи), практики, кваліфікаційний екзамен, випускна кваліфікаційна робота)	Кількість кредитів	Форма підсумк. контролю
1	2	3	4
Обов'язкові компоненти ОП			
ОК 1.	Іноземна мова за професійним спрямуванням	24	Е/п
ОК 2.	Харчова хімія	6	Е/п
ОК 3.	Правознавство	6	Е/п
ОК 4.	Економічна інформатика	6	Е/п
ОК 5.	Безпека життя	6	Е/п
ОК 6.	Товарознавство	6	Е/п
ОК 7.	Інжиніринг будівель	6	Е/п
ОК 8.	Процеси і апарати харчових виробництв	6	Е/п
ОК 9.	Технології харчових виробництв	6	Е/п
ОК 10.	Філософія	6	Е/п
ОК 11.	Технології ресторанної продукції	13,5	Е/п
ОК 12.	Організація ресторанного господарства	12	Е/п
ОК 13.	Маркетинг	6	Е/п
ОК 14.	Економічна теорія	6	Е/п
ОК 15.	Устаткування закладів ресторанного господарства	7,5	Е/п
ОК 16.	Менеджмент	6	Е/п
ОК 17.	Економіка ресторанів	6	Е/п
ОК 18.	Інформаційні системи та технології у ресторанному бізнесі	6	Е/п
ОК 19.	Кондитерське та пекарське мистецтво	7,5	Е/п
ОК 20.	Бухгалтерський облік	6	Е/п
ОК 21.	Моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства	6	Е/п
Загальний обсяг обов'язкових компонент:		160,5	
Вибіркові компоненти ОП			
ВБ 1.1.	Фізика	6	Е/п
ВБ 1.2.	Фізичні методи дослідження		
ВБ 2.1.	Історія української культури	6	Е/п
ВБ 2.2.	Національні інтереси у світовій геополітиці та геоекономіці		

ВБ 2.3.	Психологія		
ВБ 2.4.	Українська мова (за професійним спрямуванням)		
ВБ 3.1.	Господарське право	6	Е/п
ВБ 3.2.	Сенсорний аналіз		
ВБ 4.1.	Трудове право	6	Е/п
ВБ 4.2.	Харчова мікробіологія		
ВБ 5.1.	Дизайн	6	Е/п
ВБ 5.2.	Web-дизайн		
ВБ 6.1.	Курортна справа	6	Е/п
ВБ 6.2.	Організація туризму		
ВБ 7.1.	Гігієна та санітарія	6	Е/п
ВБ 7.2.	Методи контролю якості ресторанних послуг		
ВБ 8.1.	Готельна справа	6	Е/п
ВБ 8.2.	Івентивний менеджмент		
ВБ 9.1.	Комунікативний менеджмент	6	Е/п
ВБ 9.2.	Експертиза алкогольних напоїв		
ВБ 10.1.	Енологія	7,5	Е/п
ВБ 10.2.	Етнічна кулінарія		
Загальний обсяг вибіркового компонента:		61,5	
Практична підготовка			
ОК 22.1	Виробнича 1	6	Залік
ОК 22.2	Виробнича 2	6	Залік
ОК 22.3	Виробнича 3	3	Залік
	Загальний обсяг	15	
Атестація			
ОК 23.	Підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація	3	Екзамен
ЗАГАЛЬНИЙ ОБСЯГ ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ		240	

Структурно-логічна схема ОП



Форма атестації здобувачів вищої освіти

Атестація випускників освітньої програми спеціальності 181 «Харчові технології спеціалізації «Ресторанні технології» проводиться у формі кваліфікаційного екзамену та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому ступеня бакалавра із присвоєнням кваліфікації: ступінь вищої освіти бакалавр спеціальність «Харчові технології» спеціалізація «Ресторанні технології».

Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Матриця відповідності програмних компетентностей компонентам освітньої програми

	ОК1	ОК2	ОК3	ОК4	ОК5	ОК6	ОК7	ОК8	ОК9	ОК10	ОК11	ОК12	ОК13	ОК14	ОК15	ОК16	ОК17	ОК18	ОК19	ОК20	ОК21	ОК22	ОК23	ВБ 1.1	ВБ 1.2	ВБ 2.1.	ВБ 2.2.	ВБ 2.3.	ВБ 2.4.	ВБ 3.1.	ВБ 3.2.	ВБ 4.1.	ВБ 4.2.	ВБ 5.1.	ВБ 5.2.	ВБ 6.1.	ВБ 6.2.	ВБ 7.1.	ВБ 7.2.	ВБ 8.1.	ВБ 8.2.	ВБ 9.1.	ВБ 9.2.	ВБ 10.1.	ВБ 10.2.								
ЗК 1			•							•				•																																							
ЗК 2										•																																											
ЗК 3	•			•														•						•	•																												
ЗК 4	•									•																																											
ЗК 5																																																					
ЗК 6	•																																																				
ЗК 7							•	•																																													
ЗК 8								•																			•	•	•														•										
ФК 1		•				•																	•	•	•	•																											
ФК 2						•		•												•			•	•	•		•						•		•																		
ФК 3								•								•							•	•	•	•																											
ФК 4								•								•							•	•	•	•																											
ФК 5									•		•	•								•			•	•	•	•							•																				
ФК 6													•				•	•					•	•	•														•		•				•								
ФК 7									•		•									•			•	•	•									•												•							
ФК 8									•		•		•							•			•	•	•																						•						
ФК 9			•										•																																								
ФК 10										•				•																																							
ФК 11					•				•		•								•																																		
ФК 12																					•			•	•	•										•		•															
ФК 13	•								•		•																																						•				
ФК 14																•						•																											•	•			

4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни).

4.1. Назва. ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019, 2019/2020.

Семестр. I - IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Богатирьова К.В., доц, канд. філолог. наук по кафедрі сучасних європейських мов, доц., Тонконог І.В., ст. викл. по кафедрі сучасних європейських мов, Галаган В.Я., ст. викл. по кафедрі сучасних європейських мов.

Результати навчання. Формування іншомовної комунікативної компетентності, необхідної для ефективного функціонування у навчальному та професійному середовищах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Вхідний рівень володіння іноземною мовою B₁+

Зміст. Формування мовленнєвої, мовної, лінгвосоціокультурної та прагматичної компетентностей, необхідних для успішної професійно орієнтованої комунікації іноземною мовою. Оволодіння термінологією сфери економіки та ресторанних технологій в межах наступних тем:

Бізнес та комерційні організації. Організація та персонал. Продукт, ринок та ринкові відносини. Фінанси. Облік і аудит. Банки і банківська діяльність. Міжнародний бізнес. Засоби ділового спілкування.

Сучасна індустрія гостинності та харчування. Ресторани, їх діяльність та персонал. Типи обслуговування у закладах харчування. Меню, його роль та принципи планування. Організація кухні, персонал кухні. Методи приготування їжі. Рецептатура приготування їжі. Напої. Кухні різних країн світу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Галаган В. Я. Німецька мова ресторанної справи. Deutsch in der Gastronomie : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В. Я. Галаган. – Київ : КНТЕУ, 2014. – 335 с.
2. Латигіна А.Г. Basic English of Economics / А.Г. Латигіна. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 456 с.
3. Строкань Н.О. Wirtschaftsdeutsch / Н. О. Строкань. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 211 с.
4. John Cousins. Food and Beverage Service/ John Cousins, Dennis Lillicrap, Suzanne Weekes. – Hodder Education, an Hachette UK Company, 2017. – 467 p.

5. Virginia Evans. Career Paths: Food Service Industries / Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hallum. – Express Publishing, 2014. – 42 p.

6. Virginia Evans. Career Paths: Cooking / Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley. – Express Publishing, 2014. – 120 p.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття, самостійна робота. Використання традиційних та інноваційних методів і технологій навчання.

Методи оцінювання.

– поточний контроль (опитування, тестування, перевірка підготовлених презентацій, контрольні роботи);

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Англійська, німецька, французька, українська.

4.2. Назва. ХАРЧОВА ХІМІЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Пасальський Б.К., доц, канд. хім. наук, доц. по кафедрі товарознавства, управління безпечністю та якістю; Чикун Н.Ю., старш. викл. по кафедрі товарознавства, управління безпечністю та якістю.

Результати навчання. Надання студентам знань з органічних та неорганічних речовин, що входять до складу харчової сировини та продуктів; з основних хімічних перетворень, що відбуваються при зберіганні харчової сировини та продуктів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Фізика», «Хімія», «Біологія».

Зміст. Хімія харчових речовин. Білкові речовини. Харчові вуглеводи. Оксигеновмісні органічні сполуки харчових продуктів. Харчові кислоти. Ліпіди. Гетероциклічні сполуки як складові частини амінокислот, вітамінів, харчових добавок. Вітаміни, ферменти, мінеральні речовини, їх роль у харчуванні. Вода у харчових продуктах. Водні розчини. Поняття про харчові добавки та забруднювачі продуктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Пасальський Б.К. Хімія харчових продуктів. навч. посібн. / Б.К. Пасальський. – К.: КНТЕУ, 2000.
2. Малиновський В.В. Неорганічна хімія. навч. посібн. / В.В. Малиновський, А.Г. Нагорний. – К.: КНТЕУ, 2006.
3. Пасальський Б.К. Хімія та методи дослідження сировини та

матеріалів. навч. посібн. – К.: КНТЕУ, 2005.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, лабораторні заняття з використанням інноваційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (тестування, усне опитування, перевірка виконаних ситуаційних вправ);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.3. Назва. ПРАВОЗНАВСТВО.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мушенко В.В., доц, канд. юрид. наук, доц. по кафедрі загальноправових дисциплін; Сухацький Р.П., доц, канд. іст. наук, доц. по кафедрі загальноправових дисциплін; Банк Р.О., канд. юрид. наук, ст. викл. по кафедрі загальноправових дисциплін

Результати навчання. Формулювання правової культури, що включає усвідомлення закону як найвищого регулювання відносин між громадянами і державою.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання з дисципліни «Право» повної загальної середньої освіти.

Зміст. Основи теорії держави. Загальне поняття права. Норми права. Джерела права. Система права. Реалізації права. Поняття законності і право- порядку. Правопорушення та юридична відповідальність. Поняття цивільного права. Суб'єкти цивільного права. Цивільно-правові угоди (правочини). Представництво у цивільному праві. Зобов'язальне право. Шлюбно-сімейне законодавство. Поняття та виникнення трудових правовідносин. Припинення трудових правовідносин. Правове регулювання робочого часу і часу відпочинку. Трудова дисципліна, дисциплінарна та матеріальна відповідальність. Правове регулювання трудових спорів. Адміністративний примус та адміністративна відповідальність. Загальне поняття кримінального права та кримінальної відповідальності.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кунченко-Харченко В.І. Правознавство : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.І. Кунченко-Харченко, В.Г. Печерський, Ю.Ю. Трубін. – Київ : Кондор, 2011. – 474 с.

2. Основи правознавства України : навч. посіб. / за ред. Ю.І. Крегула. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 215 с.
3. Залипецький М.Т. Правознавство / М.Т. Залипецький, В.Т. Машика. – Ужгород : Т.: Ліра, 2013. – 185 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій. Лекції (оглядова/ тематична/ проблемна/), семінарські, практичні заняття (тренінг/ презентація / дискусія/ комунікативний метод/ імітація), самостійна робота, консультації.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, письмові роботи, ситуаційні завдання.
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.4. Назва. ФІЗИКА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Форостяна Н.П., доц, канд. пед. наук, доц. по кафедрі інженерно-технічних дисциплін

Результати навчання. Формування основ теоретичної та практичної підготовки у галузі фізики, що забезпечить можливість використання фізичних принципів, методик, приладів у практичній роботі, при вивченні дисциплін: «Теплотехніка», «Електротехніка», «Процеси і апарати», «Технологічне обладнання»; при виконанні наукових досліджень та написанні курсових робіт.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Фізика» рівня повної загальної середньої освіти, математика.

Зміст. Механіка та моделювання систем досліджень. Механічні та інструментальні методи дослідження харчової сировини та напівфабрикатів. Реологія, реологічні моделі. Новітні методи дослідження реологічних властивостей з використанням БМВК «МИГ – 1.3». Молекулярна фізика та термодинаміка, методологія досліджень молекулярних систем. Електрика і магнетизм. Застосування електротехнологій в харчовій промисловості. Побудова і розшифрування діелькограм харчової сировини. Коливання та хвилі. Методологія дослідження структури речовини звуковими коливаннями різної частоти. Оптика та оптичні методи дослідження

розчинів. Квантова фізика, Атомна фізика та їх роль у харчовій наноінженерії.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Король А.М. Фізика: Механіка. Молекулярна фізика і термодинаміка. Електрика і магнетизм. Оптика. Елементи квантової механіки, фізики атома, атомного ядра і елементарних частинок : підручник для студ. вищ. техн. навч. закл. / А.М. Король, М.В. Андріяшик. – Київ : Центр навч. літ. ; Інкос, 2006. – 259 с.
2. Найденко В.І. Фізика та методи дослідження сировини і матеріалів : навч. посіб. / В.І. Найденко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2004. – 235 с.
3. Павлюк В.А., Курс фізики. Учебное пособие для товароведов и экспертов/В.А.Павлюк; Харьк. Торг.-эконом.инс-т Киевск.нац. торг.-эконом у-та. – Харьков, 2014, - 222 с.
4. Кучерук І.М. Загальний курс фізики : [навч. посіб. для студ. вищих техн. і пед. закладів освіти]. У 3 т. / І.М. Кучерук, І.Т. Горбачук, П.П. Луцик. – К. : Техніка, 2001. – 452 с.
5. Бахрушин В.Є. Математичне моделювання: Навчальний посібник. – Запоріжжя: ГУ «ЗІДМУ», 2014. – 140с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, лабораторні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – усне опитування, комп'ютерне тестування, захист лабораторних робіт, письмовий колоквиум;
– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.5. Назва. ФІЗИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. I.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Форостяна Н.П., доц, канд. пед. наук, доцент по кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Формування основ теоретичної та практичної підготовки у галузі фізики, що забезпечить можливість використання фізичних принципів, методів і методик досліджень сировини, матеріалів, товарів при виконанні наукових досліджень, написанні курсових та магістерських робіт.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з фізики, математики та хімії рівня повної загальної середньої освіти.

Зміст. Моделювання та принципи його використання в науково-дослідних роботах; структурно-механічні (реологічні) властивості товарів та методи їх дослідження; молекулярні методи дослідження в'язкоплинних, в'язкопружних систем, електротехнології в товарознавстві; дієлькометричні методи дослідження сировини та матеріалів; оптичні прилади для дослідження структурних властивостей сировини і матеріалів, спектральний, рентгеноструктурний аналіз сировини. Поведінка сировини під дією іонізуючого випромінювання. Дозиметрія та контроль радіоактивності товарів. Використання БМВК «МИГ 1,3» для дослідження фізичних властивостей сировини та матеріалів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Бахрушин В.Є. Математичне моделювання: Навчальний посібник. / В.Є. Бахрушин. – Запоріжжя: ГУ «ЗІДМУ», 2014. – 140с.
2. Кучерук І.М. Загальний курс фізики : [навч. посіб. для студ. вищих техн. і пед. закладів освіти]. У 3 т. Т.2. Електрика і магнетизм / І.М. Кучерук, І.Т. Горбачук, П.П. Луцик. – К. : Техніка, 2001. – 452 с.
3. Король А.М. Фізика: Механіка. Молекулярна фізика і термодинаміка. Електрика і магнетизм. Оптика. Елементи квантової механіки, фізики атома, атомного ядра і елементарних частинок: Підручник для студентів вищих технічних навч.зак. / І.М. Кучерук, І.Т. Горбачук, П.П. Луцик. – К. : Техніка, 2001. – 452 с.
4. Павлюк В.А., Курс фізики. Учебное пособие для товароведов и экспертов/В.А.Павлюк; Харьк. Торг.-эконом.инс-т Киевск.нац. торг.-эконом у-та. – Харьков, 2014, -222с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, лабораторні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль знань – комп'ютерне тестування, усне опитування; колоквіум;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.6. Назва. ФІЗИЧНЕ ВИХОВАННЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019, 2019/2020.

Семестр. I–IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Короп М.Ю., доц., канд. пед. наук, доц. по кафедрі фізичної культури, Чайченко Н.Л., доц. по кафедрі фізичної культури, М'ясоєденков К.О., старш. викл. по кафедрі фізичної культури, Яценко О.В., старш. викл. по кафедрі фізичної культури.

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: надання необхідного обсягу знань, умінь та навичок використання засобів фізичної культури і спорту для підтримки та зміцнення здоров'я у даний час й майбутньої трудової діяльності.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Фізична культура».

Зміст. Історія організації фізичної культури. Наукове обґрунтування фізичного виховання та спортивного тренування. Основи професійно-прикладної фізичної підготовки. Основи здорового способу життя студентів. Організація лікарського контролю та самоконтролю у процесі фізичного виховання. Гігієнічні основи фізичної культури та спорту. Гімнастика. Атлетична гімнастика. Баскетбол. Волейбол. Легка атлетика. Плавання. Рукопашний бій. Спеціальне медичне відділення. Настільний теніс. Бадмінтон. Дзюдо. Футбол. Аеробіка. Пауерліфтинг.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Довгань Н.Ю. Рухливі ігри : навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, К.О. М'ясоєденков, М.Ю. Короп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 156 с.
2. Довгань Н.Ю. Фітнес : навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, К.О. М'ясоєденков, М.Ю. Короп. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 380 с.
3. Довгань Н.Ю. Фізичне самовдосконалення студентів: навч. посіб. / Н.Ю. Довгань, Л.Б. Биковська, Н.Л. Чайченко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 372 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття по секціях.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування;
- підсумковий контроль – залік.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.7. Назва. ЕКОНОМІЧНА ІНФОРМАТИКА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Палагута К.О., доц., к.е.н., доцент по кафедрі програмної інженерії та інформаційних систем.

Результати навчання. Формування у майбутніх фахівців необхідного рівня інформаційної та комп'ютерної культури, набуття практичних навичок роботи на ПК і використання сучасних інформаційних технологій для розв'язання економічних задач.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Інформатика».

Зміст. Загальні відомості про інформацію, інформаційні системи та обчислювальні машини. Архітектура та програмне забезпечення персонального комп'ютера. Системне програмне забезпечення. Основи побудови комп'ютерних мереж. Текстовий редактор MS Word. Технологія створення, редагування презентацій за допомогою програми MS PowerPoint. Основи роботи у середовищі табличного процесора MS Excel. Створення, редагування та форматування електронних таблиць. Робота з функціями і формулами. Створення, редагування і форматування графіків та діаграм. Засоби обробки електронних таблиць як баз даних. Створення зведених таблиць, пошук рішення, підбір параметра. Технологія створення, редагування та управління таблицями бази даних MS Access. Створення, редагування та використання запитів, звітів та екранних форм у базі даних MS Access. Основи побудови комп'ютерних мереж. Базові комунікаційні технології. Безпека програм і даних.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Завадський І. О. Microsoft Excel у профільному навчанні : [навч. посіб.] / І. О. Завадський, А. П. Забарна. — К. : Вид. група ВНУ, 2011. — 271 с.
2. Мельникова О.П. Економічна інформатика: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.П. Мельникова. — Київ : Центр учбової літератури, 2010. — 424с.
3. Рейнольдс Г. Искусство презентаций: идеи для создания и проведения выдающихся презентаций, 2-е издание, исправленное и дополненное, Гарр Рейнольдс. — Вильямс, 2014. — 320 с.
4. Форкун Ю.В. Інформатика: навч. посіб. / Ю. В. Форкун, Н. А. Длугунович. — Львів : Новий Світ, 2012. — 464 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Вивчення дисципліни проводиться шляхом лекційних (аудиторних) та лабораторних занять (в комп'ютерному класі на ПК), що забезпечують закріплення теоретичних знань, сприяють засвоєнню практичних навичок.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – комп’ютерне тестування, опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.8. Назва. БЕЗПЕКА ЖИТТЯ.

Тип. Обов’язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Палієнко О.О., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі інженерно-технічних дисциплін

Результати навчання. Знання сучасних проблем і головних завдань безпеки життєдіяльності та вміння визначити коло своїх обов’язків з питань виконання завдань професійної діяльності з урахуванням ризику виникнення небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об’єктах господарювання. Здатність приймати рішення щодо безпеки в межах своїх повноважень. Вміння обґрунтувати та забезпечити виконання комплексу робіт на об’єкті з попередження виникнення надзвичайних ситуацій, локалізації та ліквідації їхніх наслідків. Вміння забезпечити координацію зусиль виробничого колективу в попередженні виникнення надзвичайних ситуацій та ліквідації їх наслідків. Формування вмінь створення безпечних умов праці для збереження здоров’я та працездатності під час трудової діяльності. Знання шкідливих і небезпечних факторів виробничої діяльності та заходів і засобів захисту від їх впливу на працівників. Організація практичної роботи на виробництві з урахуванням вимог, що забезпечують виконання законодавчих положень і вимог нормативної документації, безпеку технологічних процесів, безпеку експлуатації устаткування, пожежну профілактику.

Обов’язкові попередні навчальні дисципліни. Філософія, фізика, хімія, соціологія, психологія, екологія, економіка, менеджмент, правознавство, трудове право.

Зміст. Наукові основи безпеки життєдіяльності. Фізіологічні та психологічні критерії безпеки людини. Середовище життєдіяльності людини. Природні загрози, характер їхніх проявів та вплив на людей, тварин, рослин, об’єкти економіки. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Типологія аварій на потенційно-небезпечних об’єктах. Соціально-політичні небезпеки, їхні види та особливості. Соціальні та психологічні чинники ризику. Безпека харчових продуктів. Цивільний захист України – основа безпеки у надзвичайних ситуаціях. Оцінка

обстановки та захист населення і територій від надзвичайних ситуацій. Законодавча та нормативна база України про охорону праці. Організаційні основи та координація робіт з охорони праці. Система управління охороною праці згідно OHSAS 18001, 18002 та настановою МОП-СУОП-2001(ILO-OSH 2001). Виробничий травматизм та професійні захворювання. Оцінка ризиків на робочому місці. Аналітична оцінка умов праці на робочому місці. Загальні питання гігієни, фізіології праці та виробничої санітарії. Повітря робочої зони. Параметри мікроклімату на робочих місцях. Освітлення. Вібрація. Шум. Виробничі випромінювання. Організаційно-технічні заходи і засоби безпеки. Аналітична оцінка умов праці. Атестація робочих місць. Електробезпека. Основні поняття та значення пожежної безпеки. Системи попередження пожеж та пожежного захисту.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Желібо Є.П. Безпека життєдіяльності : підручник / Є.П. Желібо, В.В. Зацарний. – Київ : Каравела, 2012.
2. Запорожець О.І. Безпека життєдіяльності: Підручник. / О.І. Запорожець, Б.Д. Халмурадов, В.І. Применко – К.: «Центр учбової літератури», 2013 р. – 448с.
3. Бедрій Я.І. Безпека життєдіяльності : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Я.І. Бедрій. – Київ : Кондор, 2012. – 286 с.
4. Гандзюк М.П. Основи охорони праці. Підручник. / М.П. Гандзюк, Є.П. Желібо, М.О. Халімовський. — К.: Каравела, 2012. — 384 с.
5. Ткачук К.Н. Основи охорони праці: Підручник. 3-е видання, доповнене та перероблене. / К.Н. Ткачук, М. О. Халімовський, В. В. Зацарний та ін. За ред. К. Н. Ткачука. – К.: Основа, 2011. – 448 с.
6. Зеркалов Д.В. Охорона праці в галузі: Загальні вимоги. Навчальний посібник./ Д.В. Зеркалов. – К.: «Основа». 2011. – 551 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції: оглядові, тематичні, проблемні. Практичні заняття: презентації, моделювання ситуацій, дискусії.

Методи оцінювання:

- поточний контроль: (тести, опитування, реферативна робота, звіту, задач, ситуаційних завдань);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.9. Назва. ТОВАРОЗНАВСТВО.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Дончевська Р.С., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі товарознавства, управління безпечністю та якістю

Результати навчання. Формування у студентів системи теоретичних знань та практичних навичок щодо формування асортименту та споживних властивостей харчових продуктів, оцінки якості харчових продуктів для забезпечення ефективності їх використання в закладах ресторанного господарства, формування якості та мінімізації ризиків безпечності харчової продукції в закладах ресторанного господарства.

Після вивчення дисципліни студент повинен **знати:**

- сировину, що використовується для виробництва харчової продукції, її склад та властивості;
- чинники формування безпечності та якості харчових продуктів;
- класифікацію та асортимент харчових продуктів вітчизняного і зарубіжного виробництва, принципи формування їх асортименту для закладів ресторанного господарства;
- вимоги до безпечності та якості харчових продуктів, що використовуються в закладах ресторанного господарства;
- методи оцінки якості харчових продуктів;
- нормативно-правове регулювання безпечності та якості харчових продуктів;
- чинники, що впливають на збереженість якості харчових продуктів;
- дефекти харчових продуктів та непродовольчих товарів, причини їх виникнення та заходи попередження;
- втрати харчових продуктів під час зберігання;

вміти:

- оцінювати безпечність та якість товарів, як сировини для виробництва харчової продукції у закладах ресторанного господарства;
- аналізувати та формувати асортимент харчових продуктів для закладів ресторанного господарства;
- оцінювати безпечність, якість та споживні властивості харчових продуктів;
- користуватися нормативною документацією на харчові продукти та методи дослідження їх якості;
- визначати оптимальні умови зберігання харчових.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Хімія», «Харчова хімія», «Мікробіологія», «Безпека життєдіяльності».

Зміст. Поняття про споживні властивості, безпечність, якість та харчову цінність харчових продуктів. Нормативно-правове регулювання

безпеки та якості харчових продуктів в Україні та світі. Методи дослідження безпеки та якості харчових продуктів. Процеси, що протікають у харчових продуктах під час товароруху. Параметри зберігання харчових продуктів. Способи консервування, особливості пакування та маркування харчових продуктів. Особливості виробництва, сертифікації сільськогосподарської органічної продукції та її використання на підприємствах готельного та ресторанного господарства. Споживні властивості харчових продуктів для індуїстського, аюрведичного, кошерного, халяльного, дитячого, оздоровчого та дієтичного харчування.

Принципи класифікації та формування асортименту, роль транснаціональних корпорацій та вітчизняних брендів у формуванні асортименту, споживні властивості, чинники формування безпеки та якості, вимоги до безпеки та якості, дефекти, особливості маркування, використання та зберігання на підприємствах готельного та ресторанного господарства різних груп харчових продуктів: зерноборошняні товари, фрукти, овочі, гриби і продукти їх переробки, смакові товари, крохмаль та крохмалепродукти, цукор, замінювачі цукру та меду, кондитерські вироби, харчові жири, молоко і молочні товари, яйця та яєчні товари, м'ясо та м'ясні товари, риба та рибні товари, харчові концентрати вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сирохман І.В. Товарознавство м'яса і м'ясних товарів : підручник / І.В. Сирохман, Т.М. Раситюк. – Київ : Центр навч. літ., 2009. – 378 с.
2. Мережко Н.В. Непродовольчі товари: підручник / Мережко Н.В. [та ін.]. – К. : КНТЕУ, 2017. – 267 с.
3. Теоретичні основи товарознавства / Ю.Т. Жук, В.А. Жук, В.В. Гаврилишин та ін. – Львів : Компакт ЛВ, 2009. – 480 с.
4. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари. Опорний конспект лекцій. / Н.Я. Орлова. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 57 с.
5. Орлова Н.Я. Теоретичні основи товарознавства. Продовольчі товари. Практикум / Н.Я. Орлова. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008. – 145 с.
6. International Standard Organization. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.iso.org/>
7. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні, лекція із заздалегідь запланованими помилками);
- лабораторні заняття (лабораторні дослідження, дискусія, робота у малих групах, вирішення ситуаційних задач, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування, перевірка індивідуального завдання;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.10. Назва. ІСТОРІЯ УКРАЇНСЬКОЇ КУЛЬТУРИ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Литвин Н.М., доц., канд. істор. наук., доцент (стажування – Інститут археографії та джерелознавства).

Результати навчання. Формування системи знань про закономірності національного історико-культурного процесу, про основні досягнення вітчизняної культури, засвоєння загальнолюдських та національних культурних цінностей, збагачення духовного світу, формування моральних і естетичних потреб та здатності зберігати і охороняти культурні здобутки України.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Необхідні знання української історії.

Зміст. Витоки української культури. Культура Київської Русі (IX–XIV ст.). Високе середньовіччя у розвитку української культури (XIV – перша пол. XVII ст.). Розвиток романського стилю, Готики та Ренесансу в українській культурі. Українська культура доби бароко (друга пол. XVII–XVIII ст.). Культурні процеси доби становлення української модерної нації (XIX ст.). Романтична та реалістична традиції та їх особливості в українській культурі. Модерні культурні явища (1890–1921 рр.). Український авангард. Культуротворчі процеси в Україні (1922–1991 рр.). Культурні трансформації в незалежній Україні.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Висоцький О. Ю. Історія української культури: Навчальний посібник / О. Ю. Висоцький. – Дніпропетровськ: НМетАУ, 2009. – 130 с.

2. Закович М. Українська та зарубіжна культура / М. Закович. – К. : Знання, 2009. – 584 с.
3. Історія української культури : навч. посіб. / В. М. Шейко, В. Я. Білоцерківський. – К.: Знання, 2013. – 271 с.
4. Історія української культури : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / Ю. І. Кулагін, Ю. Г. Бадах, Н. А. Латигіна та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 628 с.
5. Режко В.А. Історія світової та української культури : підручник для вищ. закл. освіти / В. А. Режко, В. А. Кушнерук, І.В. Чорний, В. А. Греченко. – К. : Літера, 2010. – 480 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції з використанням мультимедійних засобів, семінарські заняття з використанням новітніх інтерактивних засобів, круглі столи, конкурси, творчі вечори, олімпіади.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – усне опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.11. Назва. НАЦІОНАЛЬНІ ІНТЕРЕСИ У СВІТОВІЙ ГЕОПОЛІТИЦІ ТА ГЕОЕКОНОМІЦІ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Губицький Л.В., доц., канд. іст. наук, доц. кафедри філософських та соціальних наук

Результати навчання. У результаті вивчення дисципліни «Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці» у студентів повинно бути сформовано розуміння національних інтересів держав у різних регіонах світу в умовах глобалізації й регіоналізму; механізмів реалізації геополітичних та геоекономічних інтересів; основних термінів, які вживаються при аналізі геополітичних та геоекономічних інтересів у світовій політиці.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Історія української культури», «Філософія».

Зміст. Предмет, об'єкт та завдання дисципліни «Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці». Методологічна основа дисципліни. Періодизація і структура дисципліни. Основні наукові геополітичні категорії і поняття. Геополітичне положення країни: сутність, властивості, значення. Історіографія до дисципліни «Національні інтереси в світовій геополітиці та геоекономіці».

Концептуальні засади формування геополітичних інтересів держав. Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Європейського Союзу. Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці Російської Федерації. Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці України. Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Південного Кавказу. Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах держав Центральної Азії. Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці держав Східної, Південно-Східної та Південної Азії. Геополітичні та гео економічні інтереси у відносинах близькосхідних держав. Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці держав Латинської Америки, США і Канади. Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці держав Африки. Геополітичні та гео економічні інтереси в зовнішній політиці Австралії та Нової Зеландії.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Базив Д.П. Геополитическая стратегия Украины. – К.: Институт государства и права Украины, 2000. – 191 с.
2. Дергачев В. А. Геоэкономика Украины: (теоретические и прикладные основы). — Одесса: ИПРЭИ НАНУ, 2002. — 244 с.
3. Дергачев В.А. Геоэкономика. – К.: Вира-Р, 2002. – 510 с.
4. Дорошко М.С. Геополітичне середовище та геополітична орієнтація країн СНД. – К.: Центр учбової літератури, 2011. – 204 с.
5. Мадіссон В.В. Сучасна українська геополітика. – К.: Либідь, 2003. – 174 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції з використанням мультимедійних засобів, семінарські заняття з використанням сучасних інтерактивних технологій, круглі столи, конкурси, олімпіади.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (комп'ютерне тестування, опитування);
- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.12. Назва. ПСИХОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шевченко В.Є., доц., канд. психол. наук, доц. по кафедрі психології; Старик В.А., доц., канд. психол. наук, доц. по кафедрі психології

Результати навчання. У результаті вивчення дисципліни студент має

знати: актуальність, головні проблеми та завдання психології на сучасному етапі; основні закономірності функціонування та властивості психічних пізнавальних процесів, станів, утворень емоційно-вольової сфери та індивідуальних властивостей особистості; психологічні особливості спілкування, міжособистісних взаємин у сім'ї, стосунків у колективі;

уміти: аналізувати індивідуально-психологічні особливості членів організацій; враховувати основні психічні, соціально-психологічні та психофізіологічні прояви особистості в професійній та повсякденній взаємодії; здійснювати аналіз особливостей і умов професійної діяльності та враховувати їх вплив на функціональний стан і працездатність фахівця; формувати психологічні умови психічного і фізичного здоров'я; усвідомлювати та регулювати свою психічну сферу.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Біологія».

Зміст. Основні поняття та категорії психологічної науки і практики. Когнітивна сфера особистості – нижчі психічні пізнавальні процеси. Психічні утворення, властивості та емоційно - вольова сфера особистості. Особистість в соціальній сфері. Психологія особистості та соціально-психологічні феномени особистості в групі. Психологія професійної діяльності. Психологічні умови сімейного благополуччя та психічного і фізичного здоров'я.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Корольчук М.С., Крайнюк В.М., Марченко В.М. Основи психології: опорні конспекти, схеми, методика. – К.: Ніка-Центр, 2015. – 320 с.
2. Корольчук М.С., Криворучко П.П. Історія психологія. – К. : Ніка-Центр, 2012. 247 с.
3. Корольчук М.С. Психологічне забезпечення психічного і фізичного здоров'я. – К.: ІНКОС, 2002. – 272 с
4. Скуловатова О.В. Політична психологія. – К. : Київ. Нац. торг-екон. ун-т, 2013. 280 с.

5. Психологія праці в звичайних та екстремальних умовах: навч. посіб. / М. С. Корольчук, В. М. Корольчук, С.М. Миронець, Г.М. Ржевський та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 652 с. 1
6. Практична психологія. Навчальний посібник для студентів ВНЗ / Корольчук М.С., Корольчук В.М., Ржевський Г.М., Миронець С.М., Осьодло В.І., Зазимко О.В. – К. : Київ.нац.торг.ун-т, 2014.

Заплановані навчальні заходи та методи навчання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії);
- практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування з використанням комп'ютерної техніки, письмові контрольні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання.Українська.

4.13. Назва. УКРАЇНСЬКА МОВА (ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ).

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2018/2019.

Семестр. II.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шашенко С.Ю., доц., канд. пед. наук, доц. по кафедрі сучасних європейських мов

Результати навчання. Підвищення рівня комунікативної культури у сфері професійного спілкування в його усній і писемній формах; вироблення навичок практичного володіння мовою в різних видах мовленнєвої діяльності, зумовленої професійними потребами.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Українська мова».

Зміст. Українська мова – національна мова українського народу, державна мова України. Культура ділового мовлення. Мова професійного спілкування як функціональний різновид української літературної мови. Лексика і фразеологія української мови в професійному спілкуванні. Ділові папери як засіб писемної професійної комунікації. Ділова кореспонденція. Етикет службового листування. Українська термінологія в професійному спілкуванні.

Проблеми перекладу і редагування наукових текстів. Усне ділове спілкування. Риторика і мистецтво презентації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гопанчук І.Г. Українська мова у діловому спілкуванні: навч. посібн. для вищ. навч. закл./ І.Г. Гопанчук, С.Ю. Шатенко. – К. : КНТЕУ, 2017. – 170 с.
2. Мацюк З. Українська мова професійного спілкування: навч. посіб./ З. Мацюк, М. Станкевич. – К : Каравела, 2014. – 352 с.
3. Погиба Л. Г. Українська мова фахового спрямування: підручник./ Л.Г. Погиба, Т.О. Гребіниченко, Л.М. Голіченко–Київ: Кондор, 2014. – 352 с.
4. Середницька А. Я. Українська мова за професійним спрямуванням: навч. посіб. / А. Я. Середницька, З. Й. Куньч. – К.: «Знання», 2015. – 215 с.
5. Український правопис / НАН України, Ін-т мовознавства ім. О.О. Потребні; Ін-т української мови. – К.: Наукова думка, 2014. – 288 с.
6. Шевчук С. В. Українське ділове мовлення./ С. В. Шевчук. – К.: Алерта, 2015. – 307 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття, самостійна робота. Пояснювально-ілюстративні, дослідницькі, евристичні, проблемні, дискусійні, інтерактивні методи та технології викладання.

Методи оцінювання.

– поточний контроль – усне і фронтальне опитування, тестування, контрольна робота, перевірка індивідуальних творчих завдань, презентацій.

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.14. Назва. ІНЖИНІРИНГ БУДІВЕЛЬ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шаповал С.Л., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі інженерно-технічних дисциплін (стажування: Wyższa Szkoła hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu Certyfikat uczestnictwa w Ogólnopolskiej Konferencji Naukowej z udziałem gości zagranicznych “Wybrane aspekty turystyki i rekreacji”, Poznan, Hotelski edukativni centar; Hotel education center Certificate of

attendance hotelski Edukativni Centar, Budva, Montenegro; Wyższa Szkoła hotelarstwa i Gastronomii w Poznaniu Certyfikat uczestnictwa w Międzynarodowej Konferencji Naukowej z udziałem gości zagranicznych «Turystyka, hotelarstwo, gastronomia w teorii i praktyce», Poznań;), Мазур Л.М., канд. архітектури, доц. по кафедрі інженерно-технічних дисциплін

Результати навчання. Ознайомлення з основами будівельної справи. Набуття навичок щодо виконання основних функцій замовника-забудовника. Опанування вмінням приймати принципові рішення щодо проектування нового будівництва, реконструкції та капітального ремонту підприємств готельно-ресторанного господарства, вирішувати основні питання технічного нагляду замовника за будівництвом закладів готельно-ресторанного господарства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. “Прикладна механіка”, “Теплотехніка”, “Технологія продукції ресторанного господарства”, “Організація ресторанного господарства”, “Устаткування закладів ресторанного господарства”.

Зміст. Основні будівельні матеріали. Громадські будівлі. Конструктивні елементи будівлі. Основи будівельного проектування. Об'ємно-планувальні рішення закладів ресторанного господарства. Проектна документація. Функції замовника. Основи інженерного обладнання будівель. Експлуатація та ремонт будівель. Страхування будівельно-монтажних ризиків. Здача об'єкта в експлуатацію.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шаповал С.Л. Громадське будівництво : навч. посіб. / С.Л. Шаповал ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 360 с.
2. Шаповал С.Л. Громадське будівництво. Практикум : навч. посіб. / С.Л. Шаповал, Н.М. Плешкань. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 580 с.
3. Мазаракі А. А. HoReCa. Том.1. Готелі. /Навч. Посіб. у 3т. / А. А. Мазаракі, С.Л. Шаповал та ін., за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2016. - 348 с.
4. Мазаракі А. А. Проектування курортів: навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал та ін.; за ред.: А. А. Мазаракі; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - К.: КНТЕУ, 2014. - 446 с.
5. Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали: Підручник. – К.: КНУБА, 2015. – 680 с.
6. Будівельне матеріалознавство: Підручник.-К.: ТОВ УВПК «ЕксОБ», 2004.

Сучасні композиційні будівельно-оздоблювальні матеріали: Підручник.-К.: КНУБА, 2005.

7. Шаповал С.Л. Громадське будівництво: Курс лекцій – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2008.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, графічні роботи;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.15. Назва. ПРОЦЕСИ І АПАРАТИ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Тарасенко І.І., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Набуття у сфері теорії і практики умінь основних процесів і апаратів, які використовують у харчових виробництвах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Вища математика», «Фізика», «Прикладна механіка», «Інженерна графіка», «Теплотехніка».

Зміст. Основні положення і наукові основи дисципліни. Основи гідравліки. Гідромеханічні процеси. Механічні процеси. Теплові процеси. Масообмінні процеси.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Тарасенко І.І. Процеси та апарати харчових виробництв : навч. посіб. / І.І. Тарасенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 240 с.
2. Черевко О.І. Процеси та апарати харчових виробництв : підручник / О.І. Черевко та ін. – Х. : ХДАТО, 2002. – 417 с.
3. Поперечний А.М. Процеси і апарати харчових виробництв: Підручник./ А.М. Поперечний. – Харків: 2007. — 304 с.
4. Процеси і апарати харчових виробництв : Підручник / за ред. проф. І. Ф. Малежика. – К. : НУХТ, 2003. – 400 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.16. Назва. ГОСПОДАРСЬКЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Тищенко Ю.В., доц., канд. юр. наук, доцент (підвищення кваліфікації Навчально-методичний центр Держфінмоніторингу України).

Результати навчання. Підготовка студентів, в результаті якої вони повинні *знати і вміти* застосовувати чинне господарське законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії господарського права, правильно його тлумачити, складати проекти господарських договорів, вирішувати господарські спори, складати висновки та надавати пропозиції щодо правомірності накладання цивільної та господарської відповідальності, взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням господарського законодавства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Правознавство».

Зміст. Теоретичні основи господарського права. Правове становище суб'єктів господарювання. Правовий режим майна суб'єктів господарювання. Правові засоби державного регулювання економіки. Відповідальність в господарському праві. Господарські зобов'язання. Особливості правового регулювання господарсько-торговельної діяльності. Особливості правового регулювання комерційного посередництва у сфері господарювання. Особливості правового регулювання перевезення вантажів. Особливості правового регулювання капітального будівництва. Особливості правового регулювання інноваційної діяльності. Особливості правового регулювання фінансової діяльності. Особливості правового регулювання зовнішньоекономічної діяльності. Правовий режим іноземних інвестицій. Правовий режим спеціальних (вільних) економічних зон та спеціальний режим господарювання.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Щербина В. С. Господарське право : підручник / В. С. Щербина. – К. : Юрінком Інтер, 2013. – 636 с.
2. Науково-практичний коментар Господарського кодексу України / за заг. ред. Г. Л. Знаменського, В. С. Щербини. – К. : Юрінком Інтер, 2012. – 776 с.
3. Лебідь В. І. Господарське право : навч. посіб. / В. І. Лебідь, Н. О. Можаровська, Л. Л. Нескороджена. – К. : Алерта, 2014. – 416 с.

4. Ніколаєва Л. В. Підприємницьке право. Практикум : навч. посіб. / Л. В. Ніколаєва, Н. А. Мазаракі, В. В. Орленко та ін. – К. : КНТЕУ, 2013. – 168 с.
5. Сущук-Слюсаренко З. І. Господарське право : навч. посіб. / З. І. Сущук-Слюсаренко. – К. : КНТЕУ, 2013. – 216 с.
6. Апаров А. М. Господарське право: загальна частина / А. М. Апаров, О.М. Онищенко. – К. : Істина, 2016. – 452 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні /семінарські заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.17. Назва. СЕНСОРНИЙ АНАЛІЗ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Сидоренко О.В., проф., д-р техн. наук, проф. по кафедрі товарознавства, управління безпечністю та якістю

Результати навчання. Формування системи знань про термінологію сенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів; психофізіологічні основи сенсорного аналізу; основні види факторів, що впливають на вразливість відчуттів людини; методологію та методи сенсорного аналізу; організацію проведення органолептичної оцінки; застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки; особливості проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів; інструментальні методи дослідження товарів; основні принципи роботи сучасного обладнання.

Набуття практичних навичок щодо перевірки сенсорної чутливості дегустаторів; організації роботи дегустаційної комісії; визначення критеріїв вибору методів сенсорного аналізу; застосування методології та методів сенсорного аналізу; проведення статистичної обробки

результатів сенсорної оцінки; здійснення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів; застосування основних принципів роботи сучасного обладнання в практичній діяльності товарознавців.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Вища та прикладна математика», «Хімія».

Зміст. Роль і значення сенсорних відчуттів людини у сприйнятті оточуючого світу та дослідженні органолептичних властивостей продукції. Вивчення термінології сенсорного аналізу відповідно до міжнародних стандартів. Психофізіологічні основи сенсорного аналізу. Основні види відчуттів людини та фактори, що впливають на їхню вразливість. Характеристика відчуттів. Формування сенсорної пам'яті студентів. Перевірка чутливості студентів щодо сприйняття різних відчуттів і визначення факторів її підвищення. Систематика методів сенсорного аналізу. Розуміння критеріїв вибору методів для дослідження. Сутність та особливості застосування методів сенсорного аналізу. Організація проведення органолептичної оцінки. Застосування методів статистичної обробки даних сенсорної оцінки. Вивчення особливостей проведення сенсорної оцінки окремих груп споживчих товарів, зокрема харчових продуктів. Роль сенсорного аналізу у прогнозуванні якості продукції.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Сидоренко О.В. Сенсорний аналіз. Опорний конспект лекцій / О.В. Сидоренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 48 с.
2. Асоціація розвитку сенсорних відчуттів. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.sensorexpo.com/>
3. Асоціація сомельє України. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://sommelier.ua/>

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні /семінарські заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.18. Назва. ТРУДОВЕ ПРАВО.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Андріїв В.В., доц., канд. юрид. наук, доц. по кафедрі адміністративного, фінансового та інформаційного права

Результати навчання. Вивчення дисципліни передбачає підготовку, в результаті якої студенти повинні знати: чинне трудове законодавство, визначати цілі, завдання, принципи, інструментарії трудового права, складати проекти трудових договорів, колективних договорів, вирішувати колективні та індивідуальні трудові спори, складати висновки і надавати пропозиції щодо правомірності накладання матеріальної та дисциплінарної відповідальності, взаємодіяти з державними органами, що здійснюють нагляд за дотриманням законодавства про працю.

Повинні вміти: орієнтуватися у чинному трудовому законодавстві, вміти правильно тлумачити чинне законодавство і застосовувати його на практиці.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Теорія держави і права», «Цивільне право», «Адміністративне право і процес».

Зміст. Предмет, метод та система трудового права. Основні принципи трудового права. Джерела трудового права. Суб'єкти трудового права. Колективний договір. Трудовий договір. Робочий час та час відпочинку. Заробітна плата. Гарантії та компенсації. Дисципліна праці. Матеріальна відповідальність сторін трудових правовідносин. Охорона праці. Трудові спори. Нагляд і контроль за додержанням законодавства про працю.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Трудове право України : підруч. / [За заг. ред. М. І. Іншина, В. Л. Костюка]. - К. : Юрінком Інтер, 2017. - 600 с.
2. Трудове право України [Текст] підручник / За заг. ред. М.І. Іншина, В.Л. Костюка, В.П. Мельника. Вид. 2-ге, перероб. і доп. - Київ: центр учбової літератури 2016. – 472 с.
3. Грибан В. Г. Охорона праці : навч. посіб. / В. Г. Грибан, О. В. Негодченко. - 2-ге вид. - К. : ЦУЛ, 2017. - 280 с.
4. Бойко М. Д. Трудове право України : навч. посіб. / М. Д. Бойко. - 3-тє вид., перероб. та доп. - К. : ЦУЛ, 2017. - 392 с.
5. Андріїв В. М. Міжнародне трудове право : навч. посіб. / В. М. Андріїв. - К. : Дакор, 2017. - 574 с.

6. Прилипко С. М. Трудове право : посіб. для підготовки до держ. іспиту / С. М. Прилипко, О. М. Ярошенко. - 3-тє вид., перероб. і доп. - Х. : Право, 2017. - 194 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні /семінарські заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.19. Назва. ХАРЧОВА МІКРОБІОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. III.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Голуб Б.О., доц., канд. техн. наук, доцент по кафедрі товарознавства, управління безпеністю та якістю

Результати навчання. Формування системного підходу до пізнання впливу мікробіологічних процесів на формування та зберігання споживних властивостей товарів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Біологія» рівня повної загальної середньої освіти.

Зміст. Термінологія та сутність мікробіології, значення її вивчення для забезпечення безпечності та якості при виробництві, товаропросуванні та реалізації товарів.

Види мікроорганізмів, їх класифікація. Патогенні, умовно патогенні мікроорганізми. Плісеневі гриби. Морфологія та фізіологія мікроорганізмів; екологія мікроорганізмів; мікробіологічні процеси у технології виробництва та при зберіганні споживних товарів; мікробіологічна безпечність, харчові інфекції та отруєння; умови запобігання виникненню дефектів або небезпек мікробіологічного походження у споживних товарах. Умови, що сприяють та пригнічують життєдіяльність мікроорганізмів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Рудавська Г.Б. Мікробіологія : підручник / Г.Б. Рудавська, Л.І. Демкевич. – 3-ге вид., перероб. та допов. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 406 с.
2. Codex Alimentarius Commission. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/
3. Сергійчук М.Г. Мікробіологія : підручник. / М.Г. Сергійчук [та ін.] ; Київський національний ун-т ім. Тараса Шевченка. - К. : ВПЦ "Київський ун-т", 2014. – 375 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні /семінарські заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.20. Назва. ТЕХНОЛОГІЯ ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. IV.

Лектори, вчене звання, науковий ступінь, посада. Левандовський Л.В., проф., докт. техн. наук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: Інститут продовольчих ресурсів НААН України), Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»), Ткаченко Л.В., ст. науковий співробітник, канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»).

Результати навчання. Дисципліна сприяє формуванню необхідного рівня знань, набуття та розвитку компетенцій: з теоретичних основ технологічних процесів виробництва харчових продуктів; з сучасних технологій харчових продуктів агропромислового комплексу; з опанування аналізу харчових технологій як цілісних систем, спрямованих на виробництво конкурентоспроможних харчових продуктів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Мікробіологія харчових продуктів», «Товарознавство».

Зміст. Теоретичні основи технологічних процесів виробництва харчових продуктів. Особливості технології виробництва: цукру-піску та цукру-рафінаду; крохмалю та крохмалепродуктів; борошна й крупів, хліба, хлібобулочних, кондитерських і макаронних виробів; молока, молочних та кисломолочних продуктів; харчових жирів та олій; м'яса, м'ясопродуктів, ковбасних виробів; плодоовочевих консервів, продуктів бродіння, алкогольних та безалкогольних напоїв. Технологічні стадії, параметри технологічних режимів та апаратурно-технологічні схеми виробництва харчових продуктів. Теоретичне обґрунтування шляхів оптимізації технологічних процесів виробництва харчових продуктів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Кравченко М.Ф. Теоретичні основи харчових технологій : навч. посіб. / М.Ф. Кравченко, А.В. Антоненко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 516 с.
2. Домарецький В.А. Загальні технології харчових виробництв: підручник / В.А. Домарецький, П.Л. Шиян, М.М. Калакура та ін. – К. : Ун-т «Україна», 2010. – 814 с.
3. Коваль О.А. Ковбасні вироби, натуральні продукти зі свинини, яловичини, баранини, напівфабрикати, консерви : навч. посіб. / О.А. Коваль (упоряд.). – К. : Основа, 2004. – 168 с.
4. Вітряк О.П. Технологія безалкогольних напоїв: Підруч. / В.Л. Прибильський, О.П. Вітряк, З.М. Романова, В.М. Сидор, та ін. / За ред. докт. техн. наук., проф. В.Л. Прибильського. – К.: НУХТ, 2014. – 310 с.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська

4.21. Назва. ФІЛОСОФІЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ліпін М.В., доц., канд. філол. наук, доц. по кафедрі філософських та соціальних наук

Результати навчання. Формування філософської культури мислення та пізнання навколишнього світу та самого себе, навичок застосування філософської методології.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Знання та навички з психології, історії України, історії української культури.

Зміст. Філософія як універсальний тип знань. Онтологія. Філософське розуміння світу. Філософська антропологія. Філософія людини. Філософія свідомості. Гносеологія. Філософія пізнання. Діалектика – всезагальна теорія розвитку. Філософія суспільства. Філософія економіки. Філософія моралі. Філософія релігії. Філософія культури. Філософія цивілізації.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Горлач М. Основи філософських знань: Філософія, логіка, етика, естетика, релігієзнавство: Підручник / М. Горлач, В. Кремень, С. Ніколаєнко. – К.: Центр учбової літератури, 2008. – 1028 с.
2. Киричок О. Б. Філософія: підручник для студентів вищих навчальних закладів / О. Б. Киричок. – Полтава : РВВ ПДАА, 2010.– 381 с.
3. Кулагін Ю. І. Логіка : навч. посіб. / Ю. І. Кулагін, І. В. Войціцька – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2014. – 94 с.
4. Сидоренко О. Філософія: Підручник / О. Сидоренко, С. Корлюк, М. Філяпіп та ін.; за ред. О. Сидоренка. – К. : Знання, 2010. – 414 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, колоквіуми, комп'ютерне тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.22. Назва. ДИЗАЙН.

Тип. За вибором

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мазур Л.М., доц., канд. арх., доц. по кафедрі інженерно-технічних дисциплін

Результати навчання. Виховання у здобувачів вищої освіти базових дизайнерських компетентностей – досвіду сприйняття, осмислення і критичного засвоєння дизайнерської інформації з періодичних і спеціальних видань, формування теоретичних знань та практичних

навичок з проектування і оформлення зовнішнього та внутрішнього простору готельних і ресторанних комплексів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Громадське будівництво», «Інженерна графіка».

Зміст. Дизайн як форма проектної творчості. Основи композиції. Ергономіка. Загальні відомості. Світло і колір у дизайні. Стил в архітектурі і дизайні. Дизайн візуальної інформації. Основи ландшафтного дизайну. Дизайн у готельно-ресторанному господарстві.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Шумера С.С. Дизайн. Історія зародження та розвитку дизайну. Історія дизайну меблів та інтер'єра : навч. посіб. / С.С. Шумера. – К. : Центр навч. л-ри, 2004. – 215с.
2. О. П. Олійник, Л. Р. Гнатюк, В. Г. Чернявський. Основи дизайну інтер'єру: навч. посіб. / — К. : НАУ, 2011. — 228 с.
3. Кистлер М. Вы сможете рисовать через 30 дней: простая пошаговая система, проверенная практикой / М. Кистлер. ; пер. с англ. С. Филина. – М. : Манн, Иванов и Фербер, 2014. – 312 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, лабораторні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, контрольні задачі;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.23. Назва. WEB-ДИЗАЙН І WEB -ПРОГРАМУВАННЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2019/2020.

Семестр. IV.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Шклярський С.М., доц., к.е.н., доц. по кафедрі кібернетики та системного аналізу (стажування: "SkyLock-Ukraine", проект: "Розробка веб-засобів для доступу та аналізу розкладу навчального процесу")

Результати навчання. Після вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- фундаментальні засади і технології функціонування мережі Інтернет;
- принципи організації інформації в системі World Wide Web (WWW – Всесвітня павутина);
- типи Web-ресурсів, особливості їх створення та використання;

- основні принципи Web-дизайну;
- базові поняттями мови розмітки HTML;
- основи роботи з інструментальними засобами візуального Web-проекування;
- основні поняттями, що використовуються при побудови графіків для Web-додатків: вимоги, типи, формати графічних файлів та особливості їх використання, кольорові схеми;
- основи технології створення графічних та анімаційних додатків засобами CorelDraw та Adobe Flash.

Вміти: проектувати Web-орієнтовані додатки; застосовувати мову гіпертекстових розміток HTML; комплексно застосувати мову HTML та засоби візуального Web-проекування в середовищі Macromedia Dreamweaver; створювати графічні зображення для логотипів та банерів з урахуванням напрямків підготовки студентів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. Базові знання з дисциплін «Економічна інформатика», «Інформаційні системи і технології».

Зміст. Основні поняття та визначення Web-дизайну, архітектурні шаблони Web-додатків та шаблони їх проектування, огляд технологій, що використовуються для реалізації клієнтської та серверної частин Web-додатків, переваги та недоліки окремих архітектур, основи мови програмування HTML, мови розмітки XML, мови JavaScript для написання сценаріїв, що виконуються на стороні клієнта і сервера, мови серверних сценаріїв, основи інформаційної безпеки Web-додатків, ознайомлення з сучасними інструментальними засобами створення Web-додатків, характеристика Web-серверів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Thomas Erl, Ricardo Puttini. Cloud Computing: Concepts, Technology & Architecture. [Текст] / Erl Thomas – Prentice Hall, 2014. – 473р.
2. Шклярський С. М. Прикладний інтернет для економістів [Текст] : навч. посіб / С. М. Шклярський. – Київ : КНТЕУ, 2009. – 121с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (оглядові, тематичні, проблемні, вебінари);
- лабораторні роботи (традиційні, робота в малих групах, дистанційні).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, контрольні задачі;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.24. Назва. ТЕХНОЛОГІЯ РЕСТОРАННОЇ ПРОДУКЦІЇ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V-VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гніщевич В.А., проф., докт. техн. наук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства, Кочерга В.І., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства, Юдіна Т.І., докт. техн. наук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: Advanced Training Innovative Aspects in Food and Hospitality Industry Equipment Development under present Conditions).

Результати навчання. Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних, практичних навичок та реалізації їх при виробництві кулінарної продукції закладів ресторанного господарства, вмінню діагностувати технології кулінарної продукції закладів ресторанного господарства як цілісних технологічних систем, спрямованих на удосконалення існуючих та розробку нових, більш ефективних технологічних процесів, впливати на структуру, збалансованість і культуру харчування людини.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Харчові технології».

Зміст. Терміни та визначення. Критерії якості продукції ресторанного господарства. Технологія напівфабрикатів із овочів, плодів, грибів. Технологія напівфабрикатів із м'яса забійних тварин, субпродуктів і дичини, із м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Технологія напівфабрикатів із гідро біонтів. Допоміжні напівфабрикати, смакоароматичні інгредієнти. Технологія супів. Технологія соусів. Технологія страв з овочів, плодів, грибів. Технологія страв з крупів, бобових, макаронних виробів. Технологія борошняних страв і гарнірів, борошняних кулінарних виробів. Технологія страв з кисломолочних продуктів та яєць. Технологія кулінарної продукції з м'яса, субпродуктів та дичини. Технологія кулінарної продукції з м'яса птиці, пернатої дичини та кролів. Технологія страв із гідро біонтів. Технологія холодних страв та закусок, напоїв, Технологія солодких страв, десертів. Технологія оздоблювальних напівфабрикатів, борошняних кондитерських та хлібобулочних виробів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мазаракі А.А. Королева круп. Все про гречку=Queen of grain. Everything on buckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац.торг.-екон. ун-т, 2016. – 268 с.: іл. (укр., англ. мовами).
2. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія, управління якістю в сучасному ресторані / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова та ін. – К. : ІНКОС, 2007. – 382 с.
3. Технология пищевых продуктов : Учебник [для студентов вузов] / Под ред. А.И.Украинца. – Київ : Асканія, 2008. – 736с.
4. Капліна Т.В. Технологія продукції ресторанного господарства. Полтавська кухня : навч. посіб. / Т.В. Капліна, О.А. Білоусько, Н.І. Шаповал та ін. – Київ : Центр навч. літ., 2008. – 280 с.
5. Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування всіх форм власності. – Київ : Арій, 2005. – 680 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-конференції, лекції-дискусії); лабораторні заняття (робота в малих групах).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий – V, VI семестри.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.25. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V–VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: ресторан «Первак», bar course «Trends of the bar industry»).

Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню наступних освітніх інтересів особистості та розвитку таких компетенцій: набуття теоретичних і практичних знань щодо концепції закладів ресторанного господарства; стандартів процесу обслуговування споживачів; принципів моделювання процесів виробництва та обслуговування у закладах ресторанного господарства різних типів; принципів складання виробничої програми, плану-меню, планового меню закладу ресторанного господарства та окремих виробничих

цехів; вміння організувати ефективну роботу складського господарства, раціональний технологічний процес виробництва та реалізації продукції у закладах ресторанного господарства; вміння здійснювати інжиніринг та реінженіринг меню, карти вин, напоїв; вміння організувати обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство», «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Зміст. Ресторанне господарство як галузь економіки. Концепція закладів ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства, класифікація їх послуг. Меню закладів ресторанного господарства. Організаційно-технологічні основи діяльності суб'єктів ресторанного господарства. Організація виробництва і реалізації продукції в закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства. Організація обслуговування бенкетів і спеціальних прийомів. Організація обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. П'ятницька Н.О. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства : підручник для вузів / за ред. Н.О. П'ятницької. – Київ : Кондор, 2012. – 557 с.
2. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / В.В. Архіпов. – Київ : Центр навч. літ.; Інкос, 2010. – 279 с.
3. Мостова Л.М. Організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства : навч. посіб. / Л.М. Мостова, О.В. Новикова. – Київ : Ліра-К, 2010. – 388 с.
4. Мазаракі А.А. Проектування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 307 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, задач, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.26. Назва. МАРКЕТИНГ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Полтавська О.В., канд. екон. наук, доц. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, Мілютіна Ю.С., канд. екон. наук, асист. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу

Результати навчання. Формування знань з теорії і практики маркетингу та набуття компетенцій й навичок самостійної роботи щодо забезпечення задоволення потреб споживачів на рівні підприємства готельного господарства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Основи економічної теорії», «Макроекономіка», «Мікроекономіка», «Основи підприємництва», «Економіка підприємства».

Зміст. Сутність та особливості маркетингу в готельному та ресторанному бізнесі. Маркетингове середовище суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Ринок гостинності як об'єкт маркетингу. Поведінка споживачів готельних і ресторанних послуг як об'єкт маркетингу. Базові засади сегментації ринку готельних і ресторанних послуг. Методичні засади маркетингових досліджень сфери гостинності. Прикладні напрями маркетингових досліджень у готельному та ресторанному бізнесі. Маркетинг санаторно-курортних закладів. Маркетинг суб'єктів ресторанного бізнесу. Маркетинг підприємств суміжних секторів ринку. Технології е-маркетингу в готельному і ресторанному бізнесі. Роль маркетингу у стратегічному плануванні суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Планування, організація та контроль маркетингової діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Дослідницький тренінг: маркетинг інновацій і інновації в маркетингу : навч.-метод. посіб. /В.Я. Заруба, Д.В. Райко, О.О. Антоненко та ін.; за ред. В.Я. Заруби, Д.В. Райко. – Харків : Щедра садиба плюс, 2015. – 104 с.
2. Кулешова Н.В. Маркетингова стратегія туристичного підприємства: моделі формування та оцінювання: монографія / Н.В. Кулешова, О.Ю. Полякова. – Харків : ХНЕУ, 2015. – 219 с.
3. Маркетингова діяльність підприємств: сучасний зміст: монографія / за ред. Н.В. Карпенко. – Київ : Центр учбової літератури, 2016. – 252 с.

4. Мельниченко С.В. Маркетингова політика в готельному бізнесі : монографія / С.В. Мельниченко, А.В. Магалецький. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 343 с.

5. Ортинська В. В. Маркетингові дослідження: підручник / В.В. Ортинська, О.М. Мельникович. – 2-ге вид., допов. – Київ : КНТЕУ, 2015. – 435 с.

6. Тимошенко З.І. Маркетинг готельно-ресторанного бізнесу / З.І. Тимошенко, Г.Б. Мунін, В.П. Дишлевий. – Київ : Вид-во Європ. ун-ту, 2007. – 246 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні з використанням активних методів навчання.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – опитування, тестування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.27. Назва. ЕКОНОМІЧНА ТЕОРІЯ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Волошенко В.В., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі економічної теорії та конкурентної політики; Поліванов В.С., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі економічної теорії та конкурентної політики; Хрустальова В.В., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі економічної теорії та конкурентної політики; Штундер І.О., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі економічної теорії та конкурентної політики.

Результати навчання. Формування економічної культури мислення та пізнання економічних відносин суспільства, розуміння механізму функціонування національної економіки, навичок мікроекономічного дослідження поведінки та взаємодії окремих суб'єктів ринку; ринкових структур; особливостей функціонування окремих економічних суб'єктів.

Обов'язкова попередня навчальна дисципліна. «Основи економіки».

Зміст. Економічна система суспільства. Відносини власності. Форми організації суспільного виробництва та їх еволюція. Ринкова економіка: суть, структура та інфраструктура. Теорія поведінки споживача. Підприємство в умовах ринкового господарювання. Попит та пропозиція. Теорія еластичності. Теорія граничних продуктів та мікроекономічна модель фірми. Витрати, їх природа та

структура. Ринок досконалої конкуренції. Монополія. Монополістична конкуренція. Олігополія. Показники концентрації. Похідний попит. Ринок факторів виробництва. Ринок капіталу та ринок землі. Ринок праці. Держава в мікроекономічній теорії: зовнішні ефекти та громадські блага. Сутність процесу суспільного відтворення. Відтворення національного продукту і національного багатства. Вимірювання результатів макроекономічної діяльності. Сукупний попит та сукупна пропозиція. Коливання сукупного попиту в моделях мультиплікатора. Національний ринок та його рівновага. Моделі макроекономічної рівноваги. Рівновага на ринку грошей. Інфляція та антиінфляційна політика. Зайнятість і безробіття. Державний борг і його вплив на національну економіку. Макроекономічна політика та економічне зростання у відкритій економіці. Макроекономічна рівновага та циклічність суспільного виробництва. Державне регулювання в умовах ринкової економіки. Закономірності розвитку світового господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Економічна теорія: підручник / В.Д. Лагутін, Ю.М. Уманців, Т.А. Щербакова та ін.; за заг. ред. В.Д. Лагутіна. - Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. - 608 с.
2. Лисенко С.М., Ляшок Я.О. Основи економічної теорії. Практикум. Навчальний посібник. / Лисенко С.М., Ляшок Я.О. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД», 2017. – 268 с.
3. Тюхтенко Н.А., Синякова К.М. Макроекономіка: навч. посіб. для студентів вищих навчальних закладів. 2-ге вид., допов. та перероб. Херсон: ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. - 352 с.
4. Соколов М. Економічна теорія: підручник / Микола Соколов, Микола Горлач, Володимир Гущенко, Микола Кримов, Марія Жилєнкова. - Київ: "Центр навчальної літератури", 2017. - 532 с.
5. Федоренко В. Г. Політична економія: підр., 2-е вид. / В. Г. Федоренко – К.: Алерта, 2015. – 487 с.
6. Якобчук В.П. Економічна теорія: навч. посібник. - 3-тє вид., перероблене. - К.: Видавництво Ліра-К, 2015. - 408 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні, оглядові); практичні заняття (дискусії, робота в малих групах, тренінги, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.28. Назва. КУРОРТНА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гладкий О. В., проф., д-р. геогр. наук, проф. по кафедрі туризму та рекреації (стажування та підвищення кваліфікації ТОВ «Телехауз-Україна»)

Результати навчання. Формування системи знань щодо еволюції та організації курортології в Україні.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація ресторанного господарства», «Організація туризму».

Зміст. Курортологія, суть та її задачі. Предмет курортології, визначення основних її термінів. Санаторно-курортне обслуговування. Клімат та його роль в оздоровчому процесі. Ландшафтотерапія. Відомі кліматичні курорти Європи. Лікувальні мінеральні води. Лікувальні фізичні чинники термічної та водної природи. Відомі курорти Азії, Америки, Африки, Австралії та Океанії. Грязелікування (пилоїдотерапія), озокеритолікування, парафінолікування, глинолікування, лікування піском (псамотерапія). Лікувальні чинники механічної природи. Фітотерапія, ароматерапія та фаунотерапія в санаторно-курортному оздоровленні.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Ведмідь Н. І. Санаторно-курортний комплекс: сервісне управління [Текст] : монографія / Н. І. Ведмідь ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. - 535 с.

2. Гуменюк В. В. Державне регулювання курортно-рекреаційної сфери [Текст] : монографія / В. В. Гуменюк ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. - 371 с.

3. Заваріка Г. М. Курортна справа: навчальний посібник / Г. М. Заваріка; Міністерство освіти і науки України. – Київ : Центр учбової літератури, 2015. – 263 с.

4. Науково-методичні засади управління розвитком економіки курортно-рекреаційних підприємств, ринків, територій [Текст] : монографія / [Гудзь М. В. та ін ; за ред. проф. М. В. Гудзь] ; Бердян. держ. пед. ун-т. - Бердянськ : БДПУ, 2014. - 397 с.

5. Основи раціонального і лікувального харчування : навч. посіб. / П.О. Карпенко, С.М. Пересічна, І.М. Грищенко та ін. ; за заг. ред. П.О. Карпенка. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 504 с.

6. Проектування курортів [Текст] : навч. посіб. / [А. А. Мазаракі та ін.] ; за ред. А. А. Мазаракі, д-ра екон. наук, проф., акад. НАПН України, заслуж. діяча науки і техніки України ; Київ. нац. торг.-екон. ун-т. - Київ : КНТЕУ, 2014. - 303 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні заняття (презентація, робота в малих групах).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, колоквиуми, тестування);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.29. Назва. ОРГАНІЗАЦІЯ ТУРИЗМУ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. V.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Михайліченко Г.І., д-р екон. наук, проф. по кафедрі туризму та рекреації (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет, м. Братислава, Словаччина)

Результати навчання. Здобуття знань та набуття компетенції щодо організації туристичних подорожей.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства».

Зміст. Функції туризму, умови та фактори його розвитку. Класифікації в туризмі. Історичні передумови виникнення та розвитку туризму. Туристична політика України на сучасному етапі. Умови та принципи створення та функціонування туристичного підприємства в Україні. Туристичні регіони та ресурси світу (України), вибір географії подорожей турфірмою. Технологія створення туристичного продукту та формування його асортименту. Принципи формування програм перебування туристів. Туроперейтинг та агентський бізнес в туризмі. Організація обслуговування клієнтів. Організація транспортних подорожей та перевезень. Види туристичних формальностей та умови їх виконання. Технологія організації та умови здійснення туристичних подорожей. Організація туристичного обслуговування, його контроль, облік та розрахунки. Претензійна робота в туризмі. Туристична

інфраструктура як матеріально-технічна база обслуговування туристів (виставки, спеціальний туризм, туристична індустрія).

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Організація туристичних подорожей : навч. посіб. / Г.І. Михайличенко, А.Ю. Єременко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2011. – 392 с.
2. Організація туризму : підручник / І.М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Покологна. – Х. : ХНАМГ, 2008. – 541 с.
3. Михайличенко Г.І. Практика організації туристичних подорожей : навч. посіб. / Г.І. Михайличенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2003.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням кейс-стаді, імітацій, роботи в малих групах, комунікативних методів).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, тестування, перевірка індивідуальних завдань);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.30. Назва. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Тарасенко І.І., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Результати навчання. Формування цілісності знань та умінь щодо механізації технологічних процесів приготування продуктів ресторанного господарства, їх удосконалення, вибору, розміщення, експлуатації, технічного обслуговування і ремонту механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування закладів ресторанного господарства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація ресторанного господарства», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Зміст. Одним з визначальних факторів вискоєфективної і якісної роботи закладів ресторанного господарства є впровадження і використання сучасного торгово-технологічного устаткування. Можливості забезпечення підприємств харчування обладнанням в нашій країні практично не відрізняються від можливостей споживачів

в будь-якій країні Європи. До послуг замовників подається обладнання як вітчизняних, так і зарубіжних виробників. До уваги споживачів пропонуються сотні торгових марок, тисячі моделей.

З огляду на вище зазначене в дисципліні розглядаються різні види новітнього механічного, теплового, холодильного і торговельного устаткування, що пропонується для оснащення закладів ресторанного господарства. Забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням.

Приділена також значна увага розгляду систем автоматизації діяльності закладів ресторанного господарства, як одному із потужних і дієвих засобів підвищення ефективності роботи об'єктів ресторанного бізнесу.

Заслуговує на увагу забезпечення виробничих процесів (нейтральним) немеханічним устаткуванням.

Після вивчення усіх видів устаткування розглянуто етапи підбору і комплектації устаткуванням виробничих, торговельних, допоміжних і складських приміщень закладів ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, І.І. Тарасенко та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 639 с.
2. Черевко О.І. Обладнання підприємств сфери торгівлі : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / О.І. Черевко, О.В. Новікова, В.О. Потапов. – Київ : Ліра-К, 2011. – 647 с.
3. Тарасенко І.І. Устаткування закладів ресторанного господарства. Розділ І. Механічне устаткування : навч. посіб. / І.І. Тарасенко, О.П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 215 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, лабораторні заняття.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка індивідуальних завдань, задач;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.31. Назва. ГІГІЄНА ТА САНІТАРІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Карпенко П.О., проф., докт. мед. наук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства.

Результати навчання. Дисципліна сприяє задоволенню освітніх інтересів особистості й розвитку таких компетенцій: опанування теоретичних основ організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства відповідно до вимог державного ветеринарно-санітарного законодавства, формування навичок використання основ санітарного законодавства для раціональної організації технологічного процесу, запобігання виникненню харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

Зміст. Основи гігієни і санітарії та державний санітарно-епідеміологічний нагляд у закладах готельно-ресторанного господарства. Органи та установи санітарно-епідеміологічної служби Міністерства охорони здоров'я України та їх функції з санітарно-епідеміологічного нагляду за закладами готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до навколишнього середовища та систем забезпечення закладів готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до розміщення та об'ємно-планувальних рішень закладів готельно-ресторанного господарства. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання закладів готельно-ресторанного господарства та особистої гігієни персоналу. Санітарно-гігієнічна, ветеринарно-санітарна оцінка якості харчових продуктів та сировини. Санітарно-гігієнічні вимоги до технологічного процесу у закладах ресторанного господарства. Основи профілактики харчових захворювань мікробної і немікробної природи у закладах ресторанного господарства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Гігієна і санітарія: навч. посіб./ Н.М. Заверуха. – К. : Київ.нац.торг.-екон. ун—т, 2015. – 244 с.
2. Г. Б. Рудавська. Мікробіологія : навч. посібник / Г. Б. Рудавська, Б. О. Голуб, В. І. Мандрика. – К. : Центр підготовки навчально-методичних видань КНТЕУ, 2010. – 296 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); лабораторні, практичні заняття (презентації, виїзні практичні заняття, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, конспектів, презентацій, задач, ситуаційних завдань;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.32. Назва. МЕТОДИ КОНТРОЛЮ ЯКОСТІ РЕСТОРАННИХ ПОСЛУГ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2020/2021.

Семестр. VI.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»), Ткаченко Л.В., ст. наук. співробітник, канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»).

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетентностей: формування систем знань щодо організаційних, нормативно-правових питань у галузі контролю якості продукції і ресторанних послуг та теоретичних основ органолептичних, вимірювальних, статистичних методів контролю якості та безпечності харчових продуктів.

Обов'язкові попередні початкові дисципліни. «Харчова хімія», «Фізика», «Товарознавство», «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства».

Зміст. Основні поняття, терміни та визначення, нормативне забезпечення у сфері контролю якості продукції та послуг ресторанного господарства. Вимірювальні методи контролю харчової продукції (оптичні, хроматографічні, електрохімічні, фізичні та хімічні методи визначення білків, жирів, вуглеводів тощо), загальні та спеціальні методи дослідження хімічного складу харчових продуктів. Експрес-методи контролю якості продовольчої сировини, напівфабрикатів та готової продукції ресторанного господарства. Органолептична та сенсорна оцінка якості харчових продуктів. Контроль якості кулінарної продукції в закладах ресторанного господарства на основі міжнародних стандартів ISO, НАССР.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини: Закон України від 24.01.2006 р.

2. Черевко О.І. Методи контролю якості харчової продукції : навч. посіб. / О.І. Черевко, Л.М. Крайнюк та ін. – Харків : ХДУХТ, 2005. – 185 с.
3. Мельник Ю.Ф. Основи управління безпечністю харчових продуктів : навч. посіб. / Ю.Ф. Мельник, В.М. Новиков, Л.О. Школьник. – Київ : Вид-во Союзу споживачів України, 2007. – 320 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні), практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання.

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.33. Назва. МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Мельниченко С.В., проф., д-р екон. наук, проф. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу; Ведмідь Н.І., д-р екон. наук, проф. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу (стажування: Пан-європейський університет, Кошицький технічний університет, м. Братислава, Словаччина); Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу; Романчук Л.Д., асист. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетенцій: формування теоретичних і практичних знань шляхом поглибленого навчання наукових підходів, принципів та методів, що забезпечують стійку, надійну, перспективну та ефективну роботу колективів підприємств (закладів) ресторанного господарства завдяки випуску якісної продукції та надання якісних послуг.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація ресторанного господарства», «Основи менеджменту».

Зміст. Генеза та сутність менеджменту. Менеджмент як система наукових знань. Концепції менеджменту у сфері гостинності. Функції менеджменту. Процес управління. Прийняття управлінських рішень. Методи управління. Управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Суб'єкт готельного і ресторанного бізнесу як

відкрита динамічна система. Організаційно-правові аспекти управління суб'єктами готельного і ресторанного бізнесу. Форми управління готельним і ресторанним бізнесом. Управління персоналом у системі менеджменту суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Організування діяльності та функції служб персоналу суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу. Кадрова політика і стратегії управління персоналом суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Організація набору персоналу. Оцінювання фахових компетентностей персоналу. Управління розвитком і рухом персоналу. Основи управління організаційною поведінкою. Зміст і завдання операційного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Зміст і завдання адміністративного менеджменту в готельному і ресторанному бізнесі. Проектування робіт суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Проектування організаційної структури управління суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Ефективність менеджменту суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Мальська, М.П. Готельний бізнес: теорія та практика [Текст] : підручник / Марта Мальська, Ігор Пандяк ; М-во освіти і науки України, Львівський нац. ун-т ім. І. Франка. - К. : Центр учбової літератури, 2012. - 470 с.
2. Левченко М.М. Менеджмент у ресторанному господарстві : навч. посіб. / М.М. Левченко – Донецьк : ДонНУЕТ, 2011. – 256 с.
3. Кабушкин Н.И. Управление гостиницами и ресторанами : учеб. пособие / Н.И. Кабушкин. – Минск : БГЭУ, 2016. – 416 с.
4. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент : навч. посіб. / Вид. 3 / Л.І. Нечаюк- К.: Центр навчальної літератури, 2016. - 342 с.
5. Основи менеджменту: підр. для студентів вищиннавч. закладів /кол. авторів за ред.. А.А. Мазаракі. – Харків: Фоліо, 2014. – 846 с.
6. Менеджмент готелю: економіко-організаційні аспекти : навчальний посібник / Христо Роглев [та ін.] ; ред. Георгій Мунін ; Мукачівський державний університет. - К. : Кондор, 2011. - 442 с

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); практичні заняття (тренінги, презентації, дискусії, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, ситуаційний аналіз, презентації;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.34. Назва. ЕКОНОМІКА РЕСТОРАНІВ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Міска В.Г., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування сучасного економічного мислення і системи спеціальних знань у галузі аналізу господарсько-виробничої діяльності підприємства, обґрунтування економічної стратегії розвитку підприємства і тактики її здійснення, оцінювання рівня конкурентоспроможності підприємства на ринку, методів розрахунку основних показників фінансово-господарської діяльності з урахуванням чинників зовнішнього та внутрішнього середовища функціонування підприємства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економіка підприємства», «Основи підприємництва».

Зміст. Теорії та моделі підприємств. Засади підприємства. Види підприємств, їх організаційно-правові форми. Зовнішнє середовище господарювання підприємства. Структура та управління підприємством. Ринок і продукція. Товарна та цінова політика підприємства. Прогнозування і планування діяльності підприємства. Обґрунтування виробничої програми підприємства. Персонал підприємства, продуктивність та оплата праці. Інтелектуальний капітал. Основний капітал. Оборотний капітал. Інвестиції. Інноваційна діяльність. Техніко-технологічна база та виробнича потужність підприємства. Матеріально-технічне забезпечення і виробнича логіка. Організація оперативної діяльності. Системи забезпечення конкурентоспроможності продукції. Витрати підприємства. Фінансово-економічні результати суб'єктів господарювання. Оцінювання ефективності інноваційно-інвестиційної діяльності. Інтегральна ефективність діяльності підприємства та його конкурентоспроможність. Сучасні моделі розвитку підприємств.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Економіка підприємства : підручник / І.О. Чаюн, Г.М. Богославець, Л.Л. Стасюк, І.О. Бондар. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 569 с.

2. Лігоненко Л.О. Фінанси підприємства : підручник / Л.О. Лігоненко, Н.М. Гуляєва, Н.А. Гринюк та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 780 с.
3. Швиданенко Г.О. Економіка підприємства : підручник / за заг. ред. Г.О. Швиданенко. – Київ : КНЕУ, 2009. – 598 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних і нетрадиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій:

- лекції;
- семінарські/ практичні/ заняття (тренінг/ презентація/ дискусія/ комунікативний метод/ модерація/ «мозкова атака»/ тренажерні завдання/ метод кейс-стаді/ робота в малих групах та ін.).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування; усне/ письмове опитування; перевірка конспекту/ презентації/ проекту/ ситуаційного завдання та ін.);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.35. Назва. ІНФОРМАЦІЙНІ СИСТЕМИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ У РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Сененко І.А., канд. екон. наук, доц. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодо користування сучасними інформаційними засобами у ресторанному бізнесі.

Обов'язкові попередні початкові дисципліни. «Інформаційні системи і технології».

Зміст. Інтернет-технології в управлінні організацією. Поняття інформаційних систем. Призначення і функції інформаційних систем в управлінні організацією. Інформаційні технології створення послуг (продуктів). Бази даних. Призначення і функції інформаційних систем в управлінні організацією. Стан упровадження інформаційних технологій в управлінні організацією. Інформаційні системи бронювання і резервування послуг у готельно-ресторанному бізнесі. Глобальні дистриб'юторні системи у готельно-ресторанному бізнесі.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Косинський В.І. Сучасні інформаційні технології : навч. посіб. / В.І. Косинський, О.Ф. Швець. – Київ : Знання, 2011. – 594 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, практичні, лабораторні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

– поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Методи навчання. Українська.

4.36. Назва. ГОТЕЛЬНА СПРАВА.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Гопкало Л.М., к.е.н., ст. викл. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування теоретичних знань і компетенцій щодо ведення господарської діяльності у готельних підприємствах.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Організація туризму».

Зміст. Генеза готельної справи. Міжнародні, європейські, національні підходи до класифікації та типізації засобів розміщення. Класифікація та типізація готельних підприємств України. Функціональна організація готельних підприємств. Організація номерного фонду готельних підприємств. Організація адміністративної та нежитлової груп приміщень готельних підприємств. Клінінгові технології у забезпеченні санітарно-гігієнічних та екологічних вимог готельних підприємств. Системи бронювання готельних послуг. Мобільні додатки та інформаційні технології в організації обслуговування споживачів готельних послуг. Логістичні процеси готельних підприємств. Організація роботи обслуговуючих функціональних підрозділів готельних підприємств. Організація екстер'єру та інтер'єру готельних підприємств. Культура обслуговування споживачів готельних послуг у форматі дотримання стандартів якості. Гарантування безпеки перебування споживачів у готельних підприємствах. Організація праці персоналу готельного підприємства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Лук'янов В.О. Організація готельно-ресторанного обслуговування: навч. посіб. / В.О. Лук'янов, Г.Б. Мунін. – К.: Кондор, 2012. – 346 с.

2. Клапчук В.М. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.В. Польова. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 408 с.
3. Клапчук В.М. Управління якістю продукції і послуг у готельно-ресторанному господарстві : Навчально-методичний посібник / В.М. Клапчук, Л.Й. Білоус. – Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. – 190 с.
4. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: підручник / О.Г. Розметова, Т.Л. Мостенська, Т.В. Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка, 2014. – 432 с.
5. Бойко М.Г. Організація готельного господарства: Електронний підручник. / Бойко М.Г., Гопкало Л.М. / –К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. – 501 с.
6. NoReCa : навч. посіб. : у 3 т. Т. 1 Готелі / [А.А. Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 412 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції, семінарські, практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, колоквиуми, тестування);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.37. Назва. ІВЕНТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Даниленко М.І., канд. екон. наук, ст. викл. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу (стажування: Бакинська туристична професійна школа, Республіка Азербайджан)

Результати навчання. Формування системного мислення та комплексу спеціальних знань, умінь та компетенції щодо управління подієвим туризмом, організації та проведення івентивних заходів.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг».

Зміст. Сутність івентивного менеджменту, підходи до його визначення. Класифікація івентивних заходів. Міжнародний досвід управління івентивними заходами. Планування івентивних заходів.

Особливості організації івентивних заходів. Контроль в івентивному менеджменті. Управління персоналом в системі івентивного менеджменту. Рекламно-інформаційне забезпечення івентивних заходів. Залучення коштів для проведення івент-заходів. Критерії ефективності управління івентивними заходами. Оцінка ефективності управління івент-заходами.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Герасимчук З.В. Регіональна політика івентивного туризму: методологічні засади формування та реалізації: монографія / Герасимчук З.В., Поліщук В.Л. - Луцьк : Волиньполіграф: Гадак Ж.В., 2015. - 256 с.
2. Романцов А.Н. Event-маркетинг / А.Н. Романцов. – К. : Кондор, 2010. – 116 с.
3. Шумович А. Великолепные мероприятия. Технологии и практика eventmanagement / А. Шумович. – Дн.-ськ : Баланс Букс, 2016. – 189 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних, завдань).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – опитування, тестування, захист індивідуальних робіт;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.38. Назва. КОМУНІКАТИВНИЙ МЕНЕДЖМЕНТ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткачук Т.М., канд. екон. наук, асист. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодо організації і проведення ефективного спілкування з колегами, споживачами та діловими партнерами підприємств готельно-ресторанного бізнесу й організацій.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Психологія», «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг».

Зміст. Теоретичні засади, зміст, структура та завдання комунікативного менеджменту. Методики психодіагностики як передумови

ефективного спілкування в готельно-ресторанному бізнесі. Методики професійного спілкування менеджера підприємства готельно-ресторанного бізнесу з використанням вербальних та невербальних комунікативних технік і технологій. Міжкультурна комунікація у готельно-ресторанному бізнесі. Професійне використання сучасних психолінгвістичних технологій задля побудови ефективних комунікативних зв'язків з партнерами по бізнесу та споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу. Правила етикету та культури спілкування в професійному середовищі та зі споживачами підприємств готельно-ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела.

1. Денисюк С.Г. Комунікологія : навчальний посібник / С.Г. Денисюк. – Вінниця : ВНТУ, 2015. – 102 с.
2. Дубас О. П. Інформаційно-комунікаційний простір: культурно-політичні детермінанти : монографія / О. П. Дубас. – К. : Генеза, 2013. – 256 с.
3. Долинська Л.В. Формування комунікативної компетентності майбутніх менеджерів : навч.-метод. посіб. / Л.В. Долинська, В.П. Черевко; Ліга соц. працівників м. Києва ; Соц. служба для молоді м. Києва. – Київ : ССМ, 2011. – 95 с.
4. Жигайло Н. Комунікативний менеджмент. навч. посіб. // Н. Жигайло. – Львів: Львів. нац. ун-т ім. Івана Франка. – 2015. – 367с.
5. Чайка Г.Л. Культура ділового спілкування менеджера : навч. посіб. / Г.Л. Чайка. – К. : Знання, 2013. – 442 с.
6. Яшенкова О.В. Основитеорії мовної комунікації : навч. посібник / О.В. Яшенкова. – К. : Видавничий центр «Академія», 2014. – 312с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Лекції (оглядові, тематичні та проблемні), семінарські та практичні заняття (з використанням ситуаційних завдань та тренінгів).

Методи оцінювання:

- поточний контроль (опитування, тестування);
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.39. Назва. ЕКСПЕРТИЗА АЛКОГОЛЬНИХ НАПОЇВ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Белінська С.О., проф., д-р техн. наук, зав. каф. товарознавства, управління безпечністю та якістю

Результати навчання. Формування системи знань та умінь щодо порядку проведення експертизи кількості та якості алкогольних напоїв вітчизняного та зарубіжного виробництва.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Товарознавство. Харчові продукти», «Технічне регулювання. Основи метрології, стандартизації та управління якістю».

Зміст. Класифікації алкогольних напоїв. Основи дегустації алкогольних напоїв. Особливості експертизи кількості та якості спирту, горілки, лікєро-горілочаних напоїв, віскі, рому, джину, коньяку, бренді. Експертиза тихих та ігристих вин.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Романенко О.Л. Товарознавство смакових товарів / О.Л. Романенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2012. – 210 с.
2. Коломієць Т.М. Експертиза товарів / Т.М. Коломієць, Н.В. При-тульська, О.Л. Романенко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2009. – 225 с.
3. Зінченко В.І. Органолептичний аналіз вин / В.І. Зінченко. – К. : Виноград. Вино, 2009. – 54 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних та нетрадиційних методів викладання із використанням інноваційних технологій: лекції (тематичні, проблемні); лабораторні заняття (лабораторні дослідження, вирішення ситуаційних завдань).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне/письмове опитування, презентації;
- підсумковий контроль – екзамен.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.40. Назва. КОНДИТЕРСЬКЕ ТА ПЕКАРСЬКЕ МИСТЕЦТВО.

Тип. Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Медведєва А.О., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center “Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics”, фірма «Convotherm», Німеччина, м. Мюнхен), Марцин Т.О., канд. техн.

наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center “Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics”, Пекарський майстер-клас «Christmas panettone»).

Результати навчання. Дисципліна сприяє опануванню студентами знань, теоретичних та практичних навичок кондитерського та пекарського мистецтва: ознайомлення о особливостями, місцевістю, традиціями виготовлення шоколадної сировини та правилами поєднання з іншими інгредієнтами; вивчення технік роботи з шоколадом з метою виготовлення цукерок та декоративних елементів; робота з цукровою мастикою, декорування тортів та виготовлення елементів декору з мастики, вивчення та виготовлення складних конструкцій для декорування тортів; удосконалення навичок пекарської майстерності.

Обов’язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчова хімія», «Харчова мікробіологія», «Технології харчових виробництв», «Технологія ресторанної продукції».

Зміст. Вивчення світового досвіду видатних шкіл кондитерського і пекарського мистецтва La Cuisine de Paris, Le Cordon Bleu, Ecole de cuisine от Алена Дюкасса, Ferrandi, International Culinary School (Париж), Culinary Institute of America (CIA), San Diego Culinary Institute, New England Culinary Institute (NECI), The French Culinary Institute (FCI) та інші; основні напрями їх діяльності.

Кондитерський теруар. Шоколадне мистецтво. Арт-техніки: карамельні фігури, квіти з мастики. Кондитерський дизайн. Декорування тортів та тістечок. Пекарське мистецтво.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – Суми : Університетська книга, 2009. – 464с.
2. Зайцева Г.Т. Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів. Підручник/ Горпинко Т.М. К., Вікторія, 2002 — 565 с.
3. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур К.: Центр учбової літератури, 2010. — 324 с.
4. Медведь Л.М., Козак В.М. Технологія борошняних кондитерських виробів Навчально-методичний посібник. — Полтава: ПУЕТ, 2010. — 80 с.
5. Керли Уільям. Couture Chocolate /Уильям Керли. – К: Арт-Родник, 2013. – 200 с.

6. Mark Tilling Mastering Chocolate: Squires Kitchen, 2016 – 190с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії); практичні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування, перевірка дайджестів, рефератів, конспектів, презентацій;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.41. Назва. БУХГАЛТЕРСЬКИЙ ОБЛІК.

Тип.Обов'язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Сопко О.В., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі обліку та оподаткування.

Результати навчання. Набуття знань і навичок та розуміння сутності бухгалтерського обліку, історичних аспектів його становлення і розвитку; застосування принципів, на яких ґрунтується бухгалтерський облік; засвоєння сутності елементів методу бухгалтерського обліку (документування та інвентаризація; оцінювання та калькулювання; бухгалтерські рахунки та подвійний запис; бухгалтерський баланс та звітність); вміння відображати в системі обліку основні господарські процеси: створення підприємства, постачання, виробництво, збут; дотримання процедури облікової реєстрації господарських процесів; знання сутності та вміння застосовувати основні принципи управлінського обліку; розуміння основ організації бухгалтерського обліку на підприємстві.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Економічна теорія».

Зміст. Методологія та організація бухгалтерського обліку, використання облікової інформації для економічного аналізу та прийняття управлінських рішень; розкриття сутності, функції та місця бухгалтерського обліку в системі господарського обліку і характеристику в історичній ретроспективі, в сучасній системі управління суб'єктом господарювання, та в системі економічних наук.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Закон України про бухгалтерський облік та фінансову звітність в Україні від 16.07.1999 р., № 996-XIV / Відомості Верховної Ради (ВВР), 1999, № 40, ст.365. 73 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : - <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/996-14>
2. Національне положення (стандарт) бухгалтерського обліку 1 “Загальні вимоги до фінансової звітності”: Затв. наказом Міністерства фінансів України від 07.02.2013 р. № 73 – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0336-13>
3. План рахунків бухгалтерського обліку активів, капіталу, зобов’язань і господарських операцій: в ред. наказу Міністерства фінансів України № 1591 від 09.12.2011 р. – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z1557-11>
4. Сопко В.В. Бухгалтерський облік: Навч. посібник./ В.В. Сопко. 3-тє вид., перероб. і доп. — К.: КНЕУ, 2000. — 578 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів викладання з використанням інноваційних технологій:

- лекції (тематичні, проблемні);
- практичні заняття (традиційні, з моделюванням ситуацій).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.42. Назва. МОДЕЛЮВАННЯ ФІНАНСОВО-ГОСПОДАРСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ПІДПРИЄМСТВА.

Тип. Обов’язкова.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Кравченко М.Ф., проф., докт. техн. нук, проф., зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства, Гніцевич В.А., проф., докт. техн. нук, проф. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства, Антонюк І.Ю., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: ресторан «Первак», bar course «Trends of the bar industry»), Васильєва О.О., доц., канд. техн. наук, доц., заст. декана ФРГТБ (International Culinary Arts Center «Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics»),

«Caramel. The art of the pulled sugar»), Расулова А.М., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, Бовш Л.А., доц., канд. екон. наук, доц. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу, Ткачук Т.М., канд. екон. наук, асист. по кафедрі готельно-ресторанного бізнесу.

Результати навчання. Формування знань і компетенцій щодо прогнозування розвитку фінансово-господарської діяльності підприємства.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія ресторанної продукції», «Організація ресторанного господарства», «Готельна справа», «Економіка ресторанів», «Менеджмент готелів і ресторанів», «Маркетинг», «Інформаційні системи і технології в ресторанному бізнесі».

Зміст. Сутність та значення моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства. Виявлення факторів фінансово-господарської діяльності підприємства за допомогою факторного аналізу. Особливості моделювання фінансово-господарської діяльності підприємств за допомогою кореляційно-регресійного аналізу. Методика розробки економіко-математичної множинної регресійної моделі. Побудова моделі-індикатора зв'язку фінансово-господарських результатів діяльності підприємства та показників, що впливають на них. Технологія побудови економіко-математичної прогнозної моделі у вигляді тренду. Побудова трендової моделі для визначення рангу системи факторів фінансово-господарської сфери діяльності серед інших. Оцінка та аналіз конкурентоспроможного потенціалу підприємства за допомогою моделювання фінансово-господарської діяльності підприємства.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Вітлінський В.В. Особливості, принципи математичного моделювання: економічна онлайн бібліотека / В.В. Вітлінський [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ecolib.com.ua/article.php?book=17&article=1520>.
2. Математичні методи і моделі в управлінні економічними процесами: монографія /Л.М.Малярець, Є. Ю. Місюра,В.В. Койбічук таін.– Харків: ХНЕУ ім.С.Кузнеця, 2016. –420с.
3. Моделювання економічної динаміки : навч. посіб. для студ. / Г.В. Лаврінський, О.С. Пшенишнюк, С.В. Устенко, О.Д. Шарапов. – Київ : АТИКА, 2012. – 276 с.
4. Сергеева Л.Н. Нелинейнаяэкономика: модели и методы / науч. ред. Ю.Г. Лысенко; Запорож. государств. ун-т. – Запорожье : Полиграф, 2012. – 217 с.

5. Федонін О.С. Потенціал підприємства: формування та оцінка : навч. посіб. / О.С. Федонін, І.М. Рєпіна, О.І. Олексик. – Київ : КНЕУ, 2013. – 316 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Практичні заняття з використанням інформаційних технологій.

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.43. Назва. ЕНОЛОГІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Ткаченко Л.В., ст. наук. співробітник, канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»), Вітряк О.П., доц., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: bar course «Trends of the bar industry»).

Результати навчання. Розвиток таких компетенцій: здобуття теоретичних знань щодо розвитку енології в Україні і різних країнах світу, класифікації вин, особливостей технології білих, червоних, шампанських та ігристих вин, коньяку та засвоєння теоретичних і практичних знань щодо мистецтва поєднання страв і напоїв, культури вживання їжі, еногастрономічних традицій країн світу та набуттям практичних навичок вибору вина та інших напоїв до страв різних кухонь.

Обов'язкові попередні навчальні дисципліни. «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», « Етнічна кулінарія ».

Зміст. Основні поняття, визначення, терміни енології та еногастрономії. Загальна характеристика виноробної продукції. Особливості технології вин, які впливають на якісні та смакові властивості. Надбання світової цивілізації у питаннях виноробства і вина. Традиційні та нетрадиційні поєднання вин із стравами. Особливості еногастрономічних традицій країн світу. Правила еногастрономічних поєднань та їх перспектива у сучасних умовах розвитку ресторанного бізнесу.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Валуйко Г.Г. Технологические правила виноделия в 2 т. / Г.Г. Валуйко, В.А. Загоруйко. – Симферополь : Таврида, 2006. – 488 с.

2. Катрин Кутан. Шампанське./ Кутан Катрин. Из-во: «Аркаїм», 2010. – 276 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні, лекції-дискусії); практичні заняття (тренінги, презентації, кейс-стаді, моделювання ситуацій).

Методи оцінювання:

– поточний контроль – усне та письмове опитування, тестування, перевірка виконання завдань, виступи з дайджестами та науковими повідомленнями;

– підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

4.44. Назва. ЕТНІЧНА КУЛІНАРІЯ.

Тип. За вибором.

Рік навчання. 2021/2022.

Семестр. VIII.

Лектор, вчене звання, науковий ступінь, посада. Марцин Т.О., канд. техн. наук, доц. по кафедрі технології і організації ресторанного господарства (стажування: International Culinary Arts Center “Exclusive Flowers in Sugarcraft and Airbrush Technics”, Пекарський майстер-клас «Christmas panettone»).

Результати навчання. Задоволення освітніх інтересів особистості й розвиток таких компетентностей: ознайомлення з національними особливостями харчування народів різних країн та регіонів світу, здобуття знань щодо технології виробництва та особливостей подавання страв і напоїв, набуття практичних навичок і умінь, засвоєння основних принципів складання раціонів харчування для туристів різних країн з урахуванням національних традицій, ознайомлення з рекомендаціями стосовно прийому туристів із зарубіжжя.

Обов’язкові попередні навчальні дисципліни. «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Енологія і еногастрономія».

Зміст. Загальна характеристика національних особливостей харчування народів різних країн та регіонів світу. Основні чинники, які формували національні кухні. Вплив природних умов, релігійних традицій, етнографічних особливостей на розвиток технологій страв та напоїв. Використання прянощів та приправ у різних кухнях світу.

Технологія виробництва і правила подавання національних страв та напоїв. Рекомендації щодо складання меню та особливостей харчування туристів.

Рекомендовані джерела та інші навчальні ресурси/засоби.

1. Архипов В.В. Этнические кухни: особенности культуры и традиций питания народов мира / В.В. Архипов. – Київ : Центр навч. літ., 2016. – 233 с.
2. Вотт Ф. Найкращі рецепти з усього світу./ Ф. Вотт, А. Уїлкс – К: Країна мрій, 2008. – 96с.
3. Головки Л.Е. Лучшие блюда народов мира/ Л.Е. Головки – Донецк: Сталкер, 2007. – 319 с.

Заплановані навчальні заходи та методи викладання. Поєднання традиційних методів навчання з використанням інноваційних технологій: лекції (оглядові, тематичні, проблемні); лабораторні заняття (дискусії, робота в малих групах, моделювання ситуацій, кейс-стаді).

Методи оцінювання:

- поточний контроль – тестування, усне та письмове опитування;
- підсумковий контроль – екзамен письмовий.

Мова навчання та викладання. Українська.

ЗМІСТ

ВСТУП	2
1. Загальна інформація	3
1.1. Назва і адреса	3
1.2. Опис закладу (зокрема тип і статус)	3
1.3. Академічні органи	6
1.4. Академічний календар	6
1.5. Перелік запропонованих освітніх програм.	6
1.6. Вимоги щодо прийому, у тому числі мовна політика та процедури реєстрації	10
1.7. Механізми для визнання кредитної мобільності та попереднього навчання (неформального та інформального)...	10
1.8. Політика розподілу кредитів ЄКТС (інституційна кредитна рамка).....	11
1.9. Механізми академічного управління	11
2. Ресурси та послуги	12
2.1. Студентський стіл відділу кадрів	12
2.2. Умови розміщення/забезпечення проживання.....	12
2.3. Харчування.....	13
2.4. Вартість проживання.....	13
2.5. Фінансова підтримка для студентів.....	13
2.6. Медичні послуги.....	14
2.7. Страхування.	15
2.8. Умови для студентів з обмеженими можливостями та особливими потребами.....	15
2.9. Навчальне обладнання	16
2.10. Організація мобільності за освітніми програмами	18
2.11. Обов'язкові чи вибіркові «вікна мобільності»	20
2.12. Інформація про види дипломування (спільного, подвійного, багатостороннього).....	20
2.13. Члени консорціуму/партнерства та їх ролі	20
2.14. Мовні курси.....	21
2.15. Можливості для проходження практики/стажування	21
2.16. Навчання на робочому місці.....	22
2.17. Умови для занять спортом і відпочинку	23
2.18. Студентські організації	23
3. Освітня програма	27
4. Інформація про освітні компоненти (дисципліни)	38